Marzia Tacca

365 ricette per la macchina del pane

Quarta Edizione

THEA

Indice

RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE VELOCE 75

RICETTE CON IL PROGRAMMA: DOLCI 76

RICETTE CON IL PROGRAMMA: IMPASTO 2h 101

RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE SPECIALE 120

RICETTE CON PROGRAMMA: MARMELLATE 125

Il pane assolve un importante ruolo nella nostra dieta e apporta vitamine, minerali e proteine essenziali. Inoltre il pane integrale e i pani di grano intero sono un'ottima fonte di fibra. La macchina del pane vi aiuterà a trasformare alcuni semplici ingredienti in gustose pagnotte dorate, eliminando tutto il lavoro faticoso e, naturalmente, tante teglie da lavare! La miscelazione, la lavorazione, il controllo e la cottura dell'impasto sono governate da un piccolo cervello elettronico all'interno della macchina che lavora senza richiedere alcun intervento umano. Per svegliarsi con il profumo del pane, bisogna solo seguire le istruzioni delle ricette riportate in questo libro. Ma c'è di più! Si possono preparare dolci, marmellate, impasti per croissant, panini, pizze, focacce e altro. Imparate a conoscere il vostro nuovo elettrodomestico e non preoccupatevi se i primi tentativi non daranno risultati perfetti: il pane sarà comunque delizioso. Dopo avere cucinato alcune pagnotte seguendo le ricette, potrete:

- scegliere le ricette preferite fra quelle proposte,
- personalizzare le ricette esistenti,
- sperimentarne di nuove secondo i vostri gusti.

Con la macchina del pane è possibile preparare ogni tipo di impasto che, una volta pronto, può essere sagomato a piacere e cotto nel forno tradizionale. In questo libro, oltre che ricette, troverete informazioni e consigli su ingredienti e programmi. Inoltre sono presenti due capitoli dedicati alle ricette per celiaci e a quelle con il lievito naturale (anche se risultano più laboriose di quelle preparate con il lievito di birra). Le ricette riportate nelle pagine che seguono sono state studiate appositamente per le più comuni macchine del pane attualmente in commercio e, ciascuna di esse, è stata collaudata sulle nostre macchine.

Scegliere la macchina del pane

Di seguito sono elencate le principali caratteristiche da considerare al momento dell'acquisto della macchina del pane, tenendo presente le proprie necessità:

- PESO DELLA PAGNOTTA: tener presente il consumo medio giornaliero di pane. Il periodo di conservazione va dai 2 ai 4 giorni circa (dipende dal tipo di pane) in quanto non vengono utilizzati conservanti. I tagli più comuni sono: 500 g – 750 g – 1000 g – 1300 g – 1800 g.
- CONSUMO DI CORRENTE: da 400 W a 900 W.
- TIMER DI PROGRAMMAZIONE: consente di posticipare la preparazione di una pagnotta fino a 13 ore dal momento dell'inserimento degli ingredienti.
- MEMORIA TAMPONE: questa funzione consente di continuare l'utilizzo in caso di black out elettrico per un tempo che va dai 2 ai 30 minuti (dipende anche dal consumo della macchina).
- DIMENSIONI: variano al variare della capacità massima dello stampo.
- MANTENIMENTO IN CALDO: consente di mantenere caldo, senza continuare la cottura, il pane per massimo 1 h dal termine del programma
- N° DI PROGRAMMI: alcuni modelli consentono la realizzazione di impasti e marmellate oltre a tutti i tipi di pane. Sono previsti da 8 a 13 programmi.
- DORATURA DELLA CROSTA: in funzione dei propri gusti è possibile selezionare la cottura per ottenere una crosta chiara, media o scura.
- N° DI LAME IMPASTATRICI: solitamente fino a pagnotte da 1 kg, due per pesi superiori.

Generalmente il prezzo della macchina è in funzione, oltre che delle caratteristiche tecniche, anche dell'estetica.

Conosciamo gli ingredienti

Si dice spesso che cucinare è un'arte affidata alla creatività del cuoco mentre sfornare il pane è più che una scienza. Questo significa che il processo di combinare farina, acqua e lievito è una reazione chimica che produce pane. Ovviamente i risultati dipendono da quali ingredienti si usano e dalle loro quantità. Di seguito sono riportate utili informazioni per meglio comprendere l'importanza di ciascun ingrediente all'interno del processo di panificazione.

FRUMENTO: è il cereale più coltivato al mondo e possiede virtù tali da essere considerato il più adatto a essere panificato. Le infinite varietà di grano si dividono in due grandi categorie:
- *grani teneri*: crescono in zone calde temperate e sono destinati alla panificazione. Se si spezza un chicco di grano tenero si rivelerà il nucleo bianco, ripetendo la stessa operazione con un chicco di grano duro, l'aspetto interno non sarà diverso dall'aspetto dorato esterno.
- *grani duri*: prediligono le zone calde secche, sono più grossi e pesanti dei grani teneri, maggiormente nutrienti e ricchi di glutine e vengono impiegati principalmente per la produzione di pasta e semola.

Il chicco di frumento si compone di tre parti fondamentali:
- la *crusca* (12 ÷ 15% del peso) costituita da cellulosa e in minima parte di vitamine
- l'*albume* o *endosperma* (83 ÷ 85% del peso) ricopre la parte più importante dal punto di vista nutrizionale e contiene proteine, vitamine, enzimi, carboidrati e sali minerali
- il *germe* (1 ÷ 2% del peso) ricchissimo di grassi assai preziosi e di vitamina E.

Il processo di frantumazione a cui viene sottoposto il grano e le successive fasi di separazione della farina dai materiali di scarto viene chiamato molitura. Essa avviene facendo passare il grano attraverso un certo numero di cilindri scanalati e, procedendo, i cilindri sono sempre più accostati e più finemente scanalati; la funzione dei cilindri è quella di sfogliare il grano, uno strato per volta; sotto questi cilindri sono posizionati alcuni setacci, in alto quello con i fori più grandi e via via che si scende i fori sono sempre più piccoli: in questo modo si separano i vari prodotti e sottoprodotti.

A seguito della molitura del grano duro si ottengono:
- *semola di grano duro* (granulosa al tatto e di colore giallognolo; serve per preparare tutti i tipi di pasta e viene talvolta utilizzata in panificazione per pani tipici di alcune regioni italiane)
- *crusca* (primo rivestimento del chicco): viene macinata e accorpata al più fine tritello
- *tritello* (secondo rivestimento)
- *farinaccio* (terzo rivestimento): composto da una miscela di finissime scagliette di rivestimento esterno del chicco e da farina.

A seguito della molitura del grano tenero invece otterremo:
- farina 00, ceneri fino allo 0,50% (di color bianco latteo e meno ruvida al tatto)
- farina 0, ceneri fino allo 0,65%
- farina 1, ceneri fino allo 0,80%

- farina 2, ceneri fino allo 0,95%
- farina integrale, ceneri fino allo 1,60%, comprende la crusca, il tritello e il farinaccio.

Il numero di fianco alla definizione di farina indica l'assenza di impurità; la farina 00 è la più bianca in quanto priva della minima traccia di materiale di scarto.

FARINE: Le farine sono tutte visibilmente simili ma hanno differenti proprietà a seconda del metodo di coltivazione, macinazione, conservazione ecc. Si possono fare diversi esperimenti con le varie tipologie di farine prima di riuscire a produrre una buona pagnotta. Anche la conservazione della farina è molto importante dal momento che vanno mantenute in luoghi asciutti e all'interno di contenitori ben sigillati. Lo strumento più utilizzato per determinare la qualità e la classificazione di una farina è l'alveografo di Chopin con il quale si studia il comportamento di un piccolo impasto mediante gonfiamento dello stesso fino al punto di rottura; si ottengono i seguenti indici:

- W che misura la capacità di panificabilità di una farina; più è elevato questo valore, maggiore è il contenuto di glutine, enzimi e zuccheri
- P resistenza alla deformazione
- L estendibilità
- G quantità di acqua assorbita dalla farina.

Con riferimento a questi dati le farine vengono classificate in:

- Deboli fino a 170 W: farine per biscotti, cialde, grissini e pasticceria; assorbono circa il 50% del loro peso in acqua
- Medie da 180 a 340 W: farine per pane francese, pane all'olio e pizza; assorbono circa dal 55% al 75% del loro peso in acqua
- Forti oltre 350 W: farine rinforzanti da miscelare a farine deboli per la preparazione di pane, pizza e dolci lievitati; assorbono fino al 90% del loro peso in acqua.

Un impasto fatto con farina con basso W (farina debole) lieviterà molto più in fretta di una farina forte perché opporrà meno resistenza ai gas, mentre nel caso di una farina di forza, l'impasto sarà molto elastico e non si romperà sotto la spinta dei gas anzi si gonfierà e si formerà una ricca alveolatura. Durante la cottura i gas e l'acqua evaporeranno lasciando la pasta porosa e consistente, mentre in superficie gli zuccheri caramellizzeranno donando alla crosta il caratteristico colore dorato. Dove troviamo il fattore W nel pacchetto di farina o al supermercato? Da nessuna parte. Infatti sulla busta da 1 kg di farina non viene riportato, è presente solo sui sacchi da 30÷50 kg.

Test per verificare la forza di una farina

Se si vuole conoscere la forza di una farina, ma non si sa quale sia il suo contenuto in proteine né l'indicatore W, è possibile risolvere il problema in modo empirico. Innanzitutto si comincia con un veloce impasto utilizzando 60 g d'acqua e 100 g di farina, che permetterà di ricavare immediatamente alcune indicazioni utili: con una farina debole si otterrà infatti un impasto piuttosto appiccicoso, a causa della scarsa capacità di assorbire liquidi tipica di queste farine.

Dopo la preparazione, l'impasto va messo a bagno per mezz'ora in una ciotola d'acqua, quindi va lavorato a mano lavandolo sotto l'acqua fredda. Si continua così finché l'acqua che esce dall'impasto non è quasi completamente limpida. A questo punto lo si rimette a mollo nell'acqua per un'altra mezz'ora, quindi lo si lavora di nuovo rapidamente. Ora si può procedere a verificare l'elasticità dell'impasto, tirandolo; se si spezza

A sinistra, il risultato del test effettuato con una farina debole.

A destra il risultato di quello effettuato con la farina forte.

Foto tratte da www.gennarino.org

facilmente, vuol dire che la farina è di tipo debole, se invece prima di spezzarsi l'impasto resiste molto più a lungo, significa che la farina è di tipo forte.
Farina bianca 00: è una miscela di farine raffinate di grano tenero particolarmente adatta per preparare dolci. Questo tipo di farina viene utilizzata nelle ricette delle torte, pani dolci e dei pani veloci. È una farina debole con valore W pari a 160 – 180 e deve essere rinforzata con una farina forte.
Farina manitoba: farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e successiva lavorazione di frumenti teneri coltivati nel Nord America, originari della regione canadese di Manitoba (il nome deriva dalla tribù indiana che viveva in quell'area). È detta anche farina americana o canadese. È una farina ricchissima di glutine, zuccheri ed enzimi, il che la rende una farina forte (valore W pari a 360 – 380) e appunto per la sua notevole forza non viene utilizzata da sola, ma aggiungendola in una certa percentuale a farine deboli. È quindi consigliabile per la realizzazione di ricette difficili come krapfen, brioche, panettoni, pizze e focacce, quando si vogliono risultati superiori; pertanto, nelle ricette che seguono, la farina 0 può essere sostituita con la stessa quantità di farina manitoba (a eccezione di quelle in cui vi è solo farina 0 nelle quali è bene utilizzare metà dose di manitoba e metà di farina bianca 00).
Farina integrale: è la farina ottenuta dalla macinazione dell'intero chicco di grano, contiene perciò crusca e il germe che la rendono più pesante e ricca di sostanze rispetto alla farina bianca 00. Il pane preparato con questa farina risulta più piccolo e pesante rispetto al pane bianco. Per ovviare a questo problema e produrre un pane più lievitato e leggero, la farina integrale viene di solito mescolata con la farina bianca 0 ad alto contenuto di glutine (60% integrale e 40% farina bianca).
Farine auto-lievitanti: esse contengono un agente lievitante non necessario alla produzione del pane e, di conseguenza, se ne sconsiglia l'utilizzo.
Crusca: la crusca (non trattata) e il germe di grano costituiscono la parte esterna più grezza dei chicchi di grano o di segale e vengono separati dalla farina tramite setacciatura o abburattatura. Questi due ingredienti vengono spesso aggiunti al pane in piccole quantità per migliorarne il potere nutritivo e il sapore, oltre a essere utilizzati per migliorare la consistenza del pane.
Farina d'avena: viene prodotta rullando o frantumando il chicco d'avena ed è usata per migliorare il sapore e la consistenza del pane.
Farina di segale: viene prodotta rullando o frantumando questo cereale. Simile a quella di grano, ha un sapore più marcato e un colore più scuro. Viene in genere utilizzata miscelata alla farina di grano in proporzioni variabili.

Farina di farro: viene prodotta dalla macinazione di questo cereale. Ha origini toscane e in questa regione si coltiva la miglior qualità. Come per la farina di segale anch'essa viene utilizzata miscelata a quella di grano.
Farina di mais - grano saraceno – soia – riso - miglio: sono prive di glutine quindi indicate per i celiaci (si veda il capitolo *Ricette per celiaci*). Possono essere utilizzate miscelate con la farina di frumento.
Farina di orzo: contiene una piccola percentuale di glutine e può essere utilizzata per fare il pane miscelata con quella di frumento. Il malto d'orzo è invece utilizzato in panificazione in quanto dà colore a farine non di buona qualità sia se aggiunto all'impasto sia se sciolto in acqua e poi spennellato sulla pagnotta prima della cottura.

PATATA: la patata lessa schiacciata aggiunta alla farina di frumento consente di conservare il pane per più tempo senza che la mollica si secchi e aumenta la digeribilità della pagnotta. Si può aggiungere in alternativa la farina di patate ottenuta dall'essiccazione di patate sbucciate, cotte al vapore; il prodotto ottenuto viene frantumato e a seconda del grado di raffinazione si parla di fiocchi di patate oppure di semolino.

LIEVITO DI BIRRA: attraverso un processo di fermentazione, il lievito produce gas (anidride carbonica) necessario alla lievitazione del pane. A tal fine, il lievito deve essere attivato dagli zuccheri e dai carboidrati presenti nella farina. In tutte le istruzioni della varie macchine del pane si consiglia l'utilizzo di lievito attivo secco in granuli (quello usato anche nelle ricette); è possibile utilizzare anche lievito fresco. 25 g di lievito fresco corrispondono a 8 g di lievito attivo secco in granuli.
Sono disponibili tre diversi tipi di lievito: fresco, secco e a lievitazione rapida.
Prima dell'utilizzo bisogna verificarne la freschezza controllando la data di scadenza. Una volta aperta la confezione è importante conservarlo in frigorifero. Se l'impasto non è lievitato bene la causa è spesso attribuibile alla mancanza di freschezza di questo ingrediente. Per stabilire se il lievito è scaduto e inattivo eseguire la seguente prova:

- riempire mezzo bicchiere d'acqua tiepida
- mescolare 1 cucchiaino di zucchero e 2 cucchiaini di lievito secco
- lasciare riposare per 10 minuti in luogo tiepido
- il miscuglio dovrebbe spumeggiare e produrre un forte aroma di lievito. Se ciò non accade il lievito è scaduto.

ZUCCHERO: contribuisce all'azione del lievito e fa diventare la crosta più spessa e scura. Non può essere sostituito da dolcificanti artificiali dal momento che il lievito non reagisce correttamente con essi. La sua quantità può essere ridotta del 20% al fine di rendere la crosta più chiara e sottile senza che il risultato complessivo ne sia influenzato.

MIELE: va aggiunto a piccole dosi per conferire aroma e colore alla crosta. Grazie alle sue proprietà il miele regola l'umidità interna del pane per cui quest'ultimo conserva più a lungo la propria tessitura soffice rinsecchendo meno velocemente.

MALTO: si definisce "malto" un cereale che sia stato sottoposto a un inizio di germinazione in seguito al quale il contenuto dei chicchi del cereale stesso diventa solubile e possa quindi essere estratto con particolari procedimenti. Il malto si usa comunemente nelle preparazioni della birra e di altre bevande, ma può trovare impiego nella prepara-

zione dei dolci. Il malto di mais, orzo e di riso, in modo particolare, possono sostituire lo zucchero bianco; sono ricchissimi di maltosio e fruttosio, zuccheri complessi, mentre il saccarosio vi è contenuto in una percentuale molto bassa. Contengono inoltre una certa quantità di sali minerali. Data la loro composizione, vengono assorbiti lentamente e quindi meglio metabolizzati dal nostro organismo, che non deve inoltre subire le "aggressioni" che accompagnano l'ingestione di zucchero raffinato (saccarosio).

SALE: contribuisce a compattare l'impasto e rallenta il processo di lievitazione, perciò la quantità indicata nelle ricette non può essere aumentata. Il sale equilibra il sapore del pane e dei dolci e allunga i tempi di conservabilità (infatti per le sue proprietà igroscopiche assorbe e trattiene l'umidità consentendo al pane di rimanere fresco più a lungo). Per motivi dietetici può essere eliminato completamente, sebbene ciò può causare un'eccessiva lievitazione del pane che risulterà più alto del normale. È meglio evitare i sostituti del sale perché non sempre è chiara la percentuale di sodio. È utile per dare un po' di forza a farine deboli aggiungere 25 g di sale per chilo. Utilizzare solo sale fine e non sale macinato grosso, che conviene usare solo per cospargere i panini formati a mano, per avere una consistenza croccante.

LATTE IN POLVERE: in molte ricette è presente, ma non è obbligatorio; serve a rendere la mollica del pane più vellutata e soffice e la crosta più morbida.

LATTE: migliora il sapore del pane; a differenza dell'acqua tende a produrre una crosta più croccante. È possibile usare latticello, yogurt, panna o formaggi cremosi, come ricotta o simili, come parte del contenuto liquido del pane per avere una mollica più tenera e umida.

UOVA: le uova aggiungono ricchezza e conferiscono una consistenza vellutata al pane, agli impasti e ai dolci.

BURRO, OLIO: rendono più friabile e tenera la consistenza del pane. Alcuni sostituiscono il burro con la margarina, anche se ciò è sconsigliabile dal punto di vista salutistico (la margarina è un prodotto ottenuto chimicamente per parziale idrogenazione di acidi grassi di scarsa qualità); il burro deve essere ammorbidito (lasciare a temperatura ambiente per almeno 15 minuti) per facilitare l'impasto. L'olio di mais è una buona alternativa, se vi preoccupano i livelli di colesterolo.

LIEVITO PER DOLCI: è un'agente di lievitazione usato per pani e dolci a produzione rapida; non richiede alcun tempo di lievitazione prima della cottura, poiché la reazione chimica avviene quando vengono aggiunti gli ingredienti liquidi.

BICARBONATO DI SODIO: è un altro agente di lievitazione da non confondere con il lievito per dolci e non va perciò utilizzato al suo posto; anch'esso non richiede tempi di lievitazione in quanto la reazione chimica avviene durante il processo di cottura.

ACQUA: ha un ruolo fondamentale nella preparazione del pane. È l'acqua che idrata la farina, gonfia i grani di amido e assicura l'elasticità e l'allungamento del glutine e rende la crosta più croccante e inoltre consente al lievito di svolgere la sua attività. È consi-

gliabile, prima dell'uso, farla bollire per eliminare i composti volatili come sali di cloro e di calcio oppure utilizzare l'acqua minerale naturale.

La temperatura dei liquidi gioca un ruolo fondamentale nel processo di panificazione:
- maggiore di 45 gradi l'impasto non lieviterà
- tra 37 e 45 gradi l'impasto lievita correttamente in 3 ore circa
- a 10 gradi l'impasto impiegherà 12 ore.

Tabelle di corrispondenza di pesi e misure

I pesi delle pagnotte indicati nelle ricette di questo libro sono indicativi in quanto il peso effettivo della pagnotta dipende dall'umidità dell'aria al momento della sua preparazione; i pesi di riferimento sono uno dei parametri da impostare per la programmazione della macchina. In dotazione alla macchina del pane vengono forniti tre misurini: una tazza, un cucchiaio e cucchiaino dosatore. Nelle ricette vengono indicati cucchiaio (da minestra) e cucchiaino (da caffè): vanno bene gli strumenti graduati in dotazione alla macchina oppure quelli che si usano normalmente in cucina.
Di seguito vengono definite le corrispondenze approssimative:

TAZZA	*CUCCHIAIO*	*CUCCHIAINO*
1	16	48
7/8	14	42
3/4	12	36
2/3	10	30
5/8	10	30
1/2	8	24
1/3	5	15
1/4	4	12
1/8	2	6

MISURA	*INGREDIENTE*	*PESO*
1 tazza di	Farina	150 g
	Acqua	220 g
	Latte / yogurt	220 g
	Cacao	160 g
	zucchero	240 g
	Ricotta	200 g
	Burro	240 g
	Uvetta / canditi	200 g
	Frutta secca	120 g

Macchine e modelli

Macchine del pane di marche diverse utilizzano spesso la stessa meccanica/elettronica; è pertanto più semplice riferirsi a tale "anima" comune piuttosto che a un singolo modello.
Nelle tabelle che seguono pertanto verranno indicate delle macchine astratte (MP1, MP2, ..., MPn) ognuna delle quali corrisponde a più macchine reali.
Nelle tabelle i tempi sono espressi in minuti se non diversamente indicato (es. 30s = 30 secondi).
I tempi delle varie fasi del programma si riferiscono a una pagnotta da 750g.
Sigle utilizzate nelle tabelle: MR = Morphy Richards - BM = Backmeister - PR = Princess - SV = Severin

TABELLA DELLE EQUIVALENZE MACCHINE ASTRATTE / MODELLI

MP1	equivale a	Moulinex OW2000
		Hinari HBMC15
		Amstrad CM10 (con 2 programmi pane veloce)
		Moulinex ABKE 41
MP2	equivale a	PR 1934
		PR 1936
MP3	equivale a	PR 1937
		PR 1935
MP4	equivale a	PR 1941
MP5	equivale a	TRISA
MP6	equivale a	SV 3981
		SV 3982
MP7	equivale a	SV 3983
		Moulinex OW3000 (con programma impasto da 14 minuti e pane veloce da 1h20minuti equivalente alla MP25)
		Ariete Pane Express
		Kenwood BM250-256 (con programma impasto da 14 minuti e programma pane senza glutine e miscele confezionate da 2h24min – vedi programma pane speciale MP7*)
MP8	equivale a	SV 3985
		PR 1938
		PR 1943
		PR 1942
		Amstrad CM09
		Kenwood BM150
		BM 8610
		Clatronic BBa560
MP9	equivale a	SV 3986
		DCG Eltronic XBM 1088
		BIFINETT KH1170
MP10	equivale a	KENWOOD
MP11	equivale a	LG
MP12	equivale a	MR 48210
MP13	equivale a	MR 48221
MP14	equivale a	MR 48230
		Kenwood BM200
		Kenwood BM250
		Kenwood BM258
		MAX Panematic
		Amstrad CM03
		Amstrad CM02
		Kenwood BM300
		Kenwood BM350
MP15	equivale a	MR 48245
		MR 48268 (senza programmi pane veloce)
MP16	equivale a	MR 48250
MP17	equivale a	MR 48261
		SV 3987
		MR 48260
MP18	equivale a	MR 48265
		OPTIMA MP10
		Clatronic BBa2594
		Bomann CB 556
		BM 8461
		DCG Eltronic XBM 538
		ELTA BA 123
MP19	equivale a	MR 48268
		Clatronic BBa2865
		SV 3989
		BM 8695
		MAX 161
MP20	equivale a	MR 48270
		Amstrad CM22
MP21	equivale a	MR 48280
		Blue Sky BBM1038
		DPE Alice
		OPTIMA MP05
		Clatronic BBa2605
		Clatronic BBa2866
		Clatronic BBa2864
		Clatronic BBa2867
		Clatronic BBa2785
		Clatronic BBa2450
		Bomann CB566
		DCG Eltronic XBM 838
		Termozeta FORNARINA
		Kenwood BM210
		SV 3988
		BM 8600
		KENNEX CBM900A
		Panasonic SC255WXE (con programma pane senza glutine e programma da personalizzare)
MP22	equivale a	MR 48285
		MR 48286
MP23	equivale a	MR 48290
		Moulinex OW3000
MP24	equivale a	MR 48295
		Clatronic BBa2787
MP25	equivale a	MR 48300
		Alaska BM2000
MP26	equivale a	OSTER
MP27	equivale a	BM 8641
MP28	equivale a	BM 8650
		BM 8658
MP29	equivale a	BM 8660
		DCG Eltronic XBM 168
MP30	equivale a	De Longhi
MP31	equivale a	Bifinett KH2230
MP32	equivale a	Kenwood BM350
MP33	equivale a	Moulinex OW5000

PROGRAMMA PANE BIANCO Questo è in genere il programma più utilizzato, per la realizzazione di pane ad alto contenuto di farina bianca. Per preparare pane bianco o marrone oppure per pagnotte contenenti erbe aromatiche o uvetta.

	Riscaldamento	Impasto lento	Riposo	Impasto lento	Impasto veloce intermittente	Segnale acustico aggiunta ingredienti	1° lievitazione	Impasto veloce intermittente	Segnale acustico aggiunta ingredienti	Impasto veloce continuo	Impasto veloce intermittente	2° lievitazione	Impasto lento	3° lievitazione	Cottura	Durata
							30°					32°		35°	121°	h.mm
MP1				2	8		20	5	SI	5	5	20	30s	55	60	3.00
MP2				2	8		20	5	SI	5	5	20	30s	55	60	3.00
MP3	17	5			13	SI	45				1	18	1	65	60	3.45
MP4	17	5			13	SI	45				1	18	1	55	55	3.30
MP5				2	8		20	5	SI	5	5	20	30s	55	60	3.00
MP6				2	8		20	5	SI	5	5	20	30s	55	60	3.00
MP7		5	5		20	SI	39	10s				26	15s	50	53	3.18
MP8				5	10									20	40	1.15
MP9	17	5			13	SI	45				1	18	1	45	55	3.20
MP10				6	27	SI	23						20s	64	45	2.45
MP11		7	5	12			40	4s				26	4s	60	50	3.20
MP12				6				32	SI	3		23	23s	66	50	3.00
MP13				6				31				29	20s	54	60	3.00
MP14				6				31				29	20s	54	60	3.00
MP15				2	8		20	5	SI	5	5	25	10s	45	65	3.00
MP16				1	10		10								34	0.55
MP17				2	8		20	5	SI	5	5	25	30s	45	65	3.00
MP18	17	5			13	SI	45				1	18	1	45	55	3.20
MP19				2	8		20	5	SI	5	5	25	10s	45	65	3.00
MP20				5			5	10	SI		10	40	30s	22	48	2.20
MP21				2	8		20	5	SI	5	5	25	30s	45	65	3.00
MP22				2	8		20	5	SI	5	5	25	30s	45	65	3.00
MP23				3	31	SI	26				10s	55			50	2.45
MP24				3	31	SI						26	10s	55	55	2.50
MP25		5	5		20	SI	38				10s	26	15s	50	53	3.10
MP26				2	8		20	5	SI	5	5	20	30s	55	60	3.00
MP27	17	5			13	SI	45				1	18	1	45	55	3.20
MP28	17	5			13	SI	45				1	18	1	45	55	3.20
MP29	17	5			13	SI	45				1	18	1	45	55	3.20
MP30				3	22	SI	37				10s	28	3s	35	60	3.05
MP31		5	5	10	10	SI	15				30s	10	30s	27	48	2.10
MP32				3	31	SI	26				15s	25	15s	55	50	3.10
MP32				3	31	SI	26				15s			55	50	2.45
MP33		5	5		15	SI	40				10s	25	15s	50	55	3.15

PROGRAMMA PANE INTEGRALE Rispetto al programma Pane bianco questo programma prevede le fasi di lievitazione e di cottura più lunghe a causa del fatto che l'impasto con alta quantità di farina integrale tende a lievitare meno rispetto all'impasto di farina bianca. Prevede in molte macchine una fase di preriscaldamento che permette alla farina di inzupparsi di acqua ed espandersi ed è utilizzabile inoltre per diversi tipi di farina (segale, orzo, farro...).

	Riscaldamento	Impasto lento	Riposo	Impasto lento	Impasto veloce intermittente	Segnale acustico aggiunta ingredienti	1° lievitazione	Impasto veloce intermittente	Segnale acustico aggiunta ingredienti	Impasto veloce continuo	Impasto veloce intermittente	2° lievitazione	Impasto lento	3° lievitazione	Cottura	Durata
							30°					32°		35°	121°	h.mm
MP1		30	2	8		25	5	SI	10	5	30	30s	70	65	4.10	
MP2			2	8		25	5	SI	10	5	30	30s	70	65	3.40	
MP3	30	5	5		15	SI	49	10s				26	10s	55	50	3.55
MP4	20	13	50	3	9	SI	20	4s				15	4s	40	50	3.40
MP5			2	8		25	5	SI	10	5	30	30s	70	65	3.40	
MP6			2	8		25	5	SI	10	5	30	30s	70	65	3.40	
MP7	30	5	5		15	SI	49	10s				26	10s	45	50	3.45
MP8			5	15									35	45	1.40	
MP9	37	5			13	SI	45				1	18	1	35	55	3.30
MP10		30	6	18		76	10s				30	3s	55	45	4.20	
MP11	20	13	50	3	9	SI	20	4s				15	4s	40	50	3.40
MP12		30	6	33	SI	79	15s				30	18s	57	60	4.45	
MP13		30	6	25		79	15s				30	3s	45	55	4.30	
MP14		30	6	25		79	15s				30	3s	45	55	4.30	
MP15			2	8		25	5	SI	10	5	35	30s	70	60	3.40	
MP16			1	10		10								34	0.55	
MP17			2	8		25	5	SI	10	5	35	30s	70	60	3.40	
MP18	37	5			13	SI	45				1	18	1	35	55	3.30
MP19			2	8		25	5	SI	10	5	35	30s	70	60	3.40	
MP20			5			5	20	SI			40	30s	50	50	2.50	
MP21			2	8		25	5	SI	10	5	35	30s	70	60	3.40	
MP22			2	8		25	5	SI	10	5	35	30s	70	60	3.40	
MP23		30	3	25	SI	80				10s	31	10s	46	50	4.25	
MP24		30	3	25		80				10s	31	10s	46	55	4.30	
MP25	15	5	5		20	SI	38				10s	26	15s	50	53	3.33
MP26			2	8		25	5	SI	10	5	30	30s	70	65	3.40	
MP27	37	5			13	SI	45				1	18	1	35	55	3.30
MP28	37	5			13	SI	45				1	18	1	35	55	3.30
MP29	37	5			13	SI	45				1	18	1	35	55	3.30
MP30	30			3	22		50				15s	20	3s	40	59	3.44
MP31	5	5	5	5	10	SI	45				10s	25	10s	45	50	3.15
MP32	30			3	25	SI	80				15s	31	15s	46	50	4.25
MP32	5			3	25	SI	30				15s	46			50	2.39
MP33		5	5		15	SI	70			2		20	5s	40	60	3.37

PROGRAMMA PANE FRANCESE Per la realizzazione del tipico pane francese leggero, crosta croccante e mollica soffice.

	Riscaldamento	Impasto lento	Riposo	Impasto lento	Impasto veloce intermittente	Segnale acustico aggiunta ingredienti	1° lievitazione	Impasto veloce intermittente	Segnale acustico aggiunta ingredienti	Impasto veloce continuo	Impasto veloce intermittente	2° lievitazione	Impasto lento	3° lievitazione	Cottura	Durata
							30°					32°		35°	121°	h.mm
MP1				2	16		40	5	SI	13	4	20	30s	60	70	3.50
MP2				2	16		40	5	SI	13	4	20	30s	65	65	3.50
MP3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP4	22	5			16		45	1				25	1	50	65	3.50
MP5				2	16		40	5	SI	13	4	20	30s	65	65	3.50
MP6				2	16		40	5	SI	13	4	20	30s	65	65	3.50
MP7		5	5		20	SI	39	10s				31	10s	60	52	3.32
MP8				5	10									25	50	1.30
MP9	22	5			16		45	1				25	1	50	65	3.50
MP10				6	22		34	20s				29	20s	54	65	3.30
MP11	20	13	50	3	9	SI	20	4s				15	4s	40	50	3.40
MP12				6	30		34	20s				29	23s	56	65	3.40
MP13			15	8	25		34	20s				29	20s	54	65	3.45
MP14				8	25		34	20s				29	20s	54	65	3.30
MP15				2	16		40	5	SI	13	4	30	30s	50	70	3.50
MP16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP17				2	16		40	5	SI	13	4	30	30s	50	70	3.50
MP18	22	5			16		45		SI			25	1	50	65	3.50
MP19				2	16		40	5	SI	13	4	30	30s	50	70	3.50
MP20					5		5	20	SI			40	30s	30	60	2.40
MP21				2	16		40	5	SI	13	4	30	30s	50	70	3.50
MP22				2	16		40	5	SI	13	4	30	30s	50	70	3.50
MP23				3	30	SI	32				10s	30	10s	55	66	3.36
MP24				3	30	SI	32				10s	30	10s	55	70	3.40
MP25		5	5		20		38	10s				31	10s	60	52	3.32
MP26				2	16		40	5	SI	13	4	20	30s	65	65	3.50
MP27	22	5			16		45	1				25	1	50	65	3.50
MP28	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP29	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP30				3	22		42				15s	28	3s	50	60	3.25
MP31		5	5	10	10	SI	39				10s	31	10s	60	50	3.30
MP32				3	30	SI	32				15s	30	15s	55	66	3.22
MP33		5	5		12	SI	65	2				30	5s	30	65	3.34

PROGRAMMA PANE DOLCE Per la realizzazione di pani dolci che hanno una crosta più croccante dovuta a una maggiore quantità di zucchero rispetto al programma Pane bianco.

	Riscaldamento	Impasto lento	Riposo	Impasto lento	Impasto veloce intermittente	Segnale acustico aggiunta ingredienti	1° lievitazione	Impasto veloce intermittente	Segnale acustico aggiunta ingredienti	Impasto veloce continuo	Impasto veloce intermittente	2° lievitazione	Impasto lento	3° lievitazione	Cottura	Durata
							30°					32°		35°	121°	h.mm
MP1				2	8		5	5	SI	10	5	30	30s	55	50	2.50
MP2				2	8		5	5	SI	10	5	30	30s	55	50	2.50
MP3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP5				2	8		5	5	SI	10	5	30	30s	55	50	2.50
MP6				2	8		5	5	SI	10	5	30	30s	55	50	2.50
MP7		5	5		20	SI	39	10s				26	5s	52	55	3.22
MP8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP10				6	31	SI	40	20s				29	20s	49	50	3.25
MP11		7	5	3	9	SI	40	4s				26	4s	60	50	3.20
MP12				6	39		40	20s				29	23s	51	65	3.50
MP13				6	31		40	20s				29	15s	49	50	3.25
MP14				6	31		40	20s				29	15s	49	50	3.25
MP15				2	8		5	5	SI	10	5	30	30s	55	55	2.55
MP16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP18	3			5	5	SI						7		27	65	1.52
MP19				2	8		5	5	SI	10	5	30	30s	55	55	2.55
MP20				5			5	20	SI			40	30s	25	55	2.30
MP21				2	8		5	5	SI	10	5	30	30s	55	55	2.55
MP22				2	8		5	5	SI	10	5	30	30s	55	55	2.55
MP23				3	31	SI	31				10s	30	10s	50	53	3.22
MP24				3	31	SI	31				10s	30	10s	50	56	3.25
MP25		5	5		20	SI	39	10s				26	5s	52	55	3.22
MP26				2	8		5	5	SI	10	5	30	30s	55	50	2.50
MP27	3			5	5							7		27	65	1.52
MP28	11			5	13		45	1	SI			18	1	39	56	3.09
MP29	11			5	13		45	1	SI			18	1	39	56	3.09
MP30				3	22		43				15s	27	3s	40	65	3.19
MP31		5	5	10	10	SI	5				30s	35			50	2.00
MP32				3	31	SI	31				15s	30	15s	50	57	3.22
MP33		10	5		18	SI	30				5s	40	2	60	60	3.45

PROGRAMMA IMPASTO I modelli Moulinex ABKE41 e Severin hanno due programmi: quello da 1h30 normale, quello da 1h50 per un impasto più leggero. Il modello M920 ha tré programmi: 14min per la pasta fresca in casa, 1h30 per un impasto normale, 1h50 per uno più leggero. IMPASTO: questo programma non comprende la fase di cottura. Quando il programma ha concluso il suo ciclo, l'impasto può essere tolto dallo stampo e cotto in un forno convenzionale. Le macchine MP1 e MP7 hanno due programmi: quello più corto normale, quello più lungo per un impasto leggero; la macchina MP3, MP23, MP24, MP25, MP28, MP29, MP30 hanno due programmi: quello corto per la pasta fresca e quello lungo per un impasto normale; la macchina MP20 ha tre programmi: quello veloce per la pasta fresca in casa, quello normale per un imapsto normale e quello più lungo per un impasto più leggero.

	Riscaldamento	Impasto lento	Riposo	Impasto lento	Segnale acustico aggiunta ingredienti	Impasto veloce intermittente	1° lievitazione	Impasto veloce intermittente	Segnale acustico aggiunta ingredienti	Impasto veloce continuo	Impasto veloce intermittente	2° lievitazione	Impasto lento	3° lievitazione	Cottura	Durata
							30°					32°		35°		h.mm
MP1				2		3	5	10	SI	5	5	60				1.30
MP1				2				8	SI	10		89	1			1.50
MP2				2		18	20						30s	50		1.30
MP3				2		8				10	10	95				2.05
MP3	9			5		16	15									0.45
MP4	22			5		16	45						30s	22		1.50
MP5				2		18	20						30s	50		1.30
MP6				2		18	20						30s	50		1.30
MP7				2		3	5	10		5	5	60				1.30
MP7				2				8		10	10	90				2.00
MP8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP9	22			5		16	45						30s	22		1.50
MP10				6		24	60									1.30
MP11				6			5	12				40	4s			1.03
MP12				6		34	60									1.40
MP13				6		24	60									1.30
MP14				6		24	60									1.30
MP15						20	30						30s	40		1.30
MP16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP17						20	30						30s	40		1.30
MP18	22			5		16	45						30s	22		1.50
MP19						20	30						30s	40		1.30
MP20						14										0.14
MP20				8	SI	6	15	11				50	5s			1.30
MP20				2				8	SI	10		90	5s			1.50
MP21						20	30						30s	40		1.30
MP22						20	30						30s	40		1.30
MP23		3				27	60									1.30
MP23				3		5	1				4					0.13
MP24		3				27	60									1.30
MP24				3		5	1				4					0.13
MP25		5	5		SI	20	60									1.30
MP25		20	5			5										0.30
MP26						20	20						30s	50		1.30
MP27	22			5		16	45						30s	22		1.50
MP28	22			5		16	45						30s	22		1.50
MP28	9			5		16	15									0.45
MP29	22			5		16	45						30s	22		1.50
MP29	9			5		16	15									0.45
MP30				3		15	52									1.10
MP30				3		5							10s	4		0.13
MP31	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP32				3		27			SI					60		1.30
MP32				5	SI	45	70				10s	85	10s	110		5.15
MP33		5	5			15								60		1.25
MP33		3	12													0.15

PROGRAMMA PANE VELOCE Per la preparazione del pane in un ridotto periodo di tempo; il pane risulterà più piccolo e più compatto.

	Riscaldamento	Impasto lento	Riposo	Impasto lento	Segnale acustico aggiunta ingredienti	Impasto veloce intermittente	1° lievitazione	Impasto veloce intermittente	Segnale acustico aggiunta ingredienti	Impasto veloce continuo	Impasto veloce intermittente	2° lievitazione	Impasto lento	3° lievitazione	Cottura	Durata
							30°					32°		35°	121°	h.mm
MP1				1		12	10								35	0.58
MP2						14	41								55	1.50
MP3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP4	2					14	41								55	1.52
MP5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP7				1		12	10								35	0.58
MP8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP9	5	5				20			SI		1	7		25	55	1.58
MP10						11	17								31	0.59
MP11				7			5	7				13	4s	52	35	1.59
MP12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP17				1		11	11								35	0.58
MP18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP19				1		10	17								42	1.10
MP19				1		11	20								43	1.15
MP20						10	13								35	0.58
MP21				1		11	11								35	0.58
MP22				1		11	11								35	0.58
MP23				1		12	10								35	0.58
MP24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP25				1		12	25								42	1.20
MP25				1		9	25								45	1.20
MP26						10	13								35	0.58
MP26						20	18								42	1.20
MP27	5	5				20			SI		1	7		25	55	1.58
MP28	5	5				20			SI		1	7		25	55	1.58
MP29	5	5				20			SI		1	7		25	55	1.58
MP30				3		20						12	2s	34	48	1.57
MP30	5			3		20						22	3s	40	57	2.27
MP31		5	30s	5			8								27	0.45
MP32				3		9	8								38	0.58
MP32				1	SI	10	11								37	0.59
MP33				5	SI	3	10								42	1.00
MP33				3		10	22								45	1.20

PROGRAM... al posto del

PROGRAMMA QUICK BREAD Per la preparazione di torte o pani salati quando si usa il lievito per dolci al posto del lievito di birra. Questo programma impasta gli ingredienti e poi li cuoce.

	Riscaldamento	Impasto lento	Riposo	Impasto lento	Impasto veloce intermittente	1° lievitazione	Segnale acustico aggiunta ingredienti	Impasto veloce intermittente	Impasto veloce continuo	Segnale acustico aggiunta ingredienti	Impasto veloce intermittente	2° lievitazione	Impasto lento	3° lievitazione	Cottura	Durata
						30°						32°		35°	121°	h.mm
MP1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP2				2	8	5		5	5	SI	5	55			55	2.20
MP3	5	5			20			1	SI			7	1	35	55	2.08
MP3	5	5			20			1				7	1	45	65	2.28
MP4	5	5			20		SI	1				7		35	55	1.58
MP5				2	8	5		5	5	SI	5	55			60	2.25
MP6				2	8	5		5	5	SI	5	55			55	2.20
MP7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP9	3	5			5							7		27	65	1.52
MP10				6	14										90	1.50
MP11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP12				6	14										90	1.50
MP13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP17				2	8	5		5	5	SI	5	55			55	2.20
MP18	5	5			20		SI	1				7		35	55	1.58
MP19	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP20					3	5		5							90	1.43
MP21					7	5		8							80	1.40
MP22					7	5		8							80	1.40
MP23				3	20	17	SI				10s	8	10s	30	38	1.56
MP24				3	20	17	SI				10s	8	10s	30	40	1.58
MP25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP26					20	18									42	1.20
MP27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP28	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP29	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP31	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP32				3	20		SI								105	2.08

PROGRAMMA DOLCI Utilizzabile per la preparazione di torte quando si usa il lievito per dolci al posto del lievito di birra. Questo programma impasta gli ingredienti e poi li cuoce. Contrariamente a quanto indicato sulle macchine con programma = MP 21 e MP22 non utilizzare prog. Cake-Torte per le torte, bensì il programma Quick Bread - Pane veloce.

	Riscaldamento	Impasto lento	Riposo	Impasto lento	Impasto veloce intermittente	1° lievitazione	Segnale acustico aggiunta ingredienti	Impasto veloce intermittente	Impasto veloce continuo	Segnale acustico aggiunta ingredienti	Impasto veloce intermittente	2° lievitazione	Impasto lento	3° lievitazione	Cottura	Durata
						30°						32°		35°	121°	h.mm
MP1		3	5		5					SI					90	1.43
MP2				2	8	5		5	10	5		30	30s	55	50	2.50
MP3				6	14										90+10*	2.00
MP3				6	14										90+10*	2.00
MP4				14		41									55	1.50
MP5				14		41									55	1.50
MP6				3		5		5		SI					90	1.43
MP7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP8				3.5	12.5		SI								80+16*	1.52
MP9				6	14										90	1.50
MP10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP11				6	14										90	1.50
MP12				6	4										90	1.40
MP13				6	14										90	1.50
MP14		7	5	8											80	1.40
MP15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP16				14		41									55	1.50
MP17				3.5	12.5		SI								80	1.36
MP18		7	5	8											80	1.40
MP19				8											86	1.34
MP20				2	8	5		5	10		5	30	30s	35	70	2.50
MP21				2	8	5		5	10		5	30	30s	35	70	2.50
MP22				3	5										70+22*	1.34
MP23		7	5	8											80	1.40
MP24		3	5		5										90	1.43
MP25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP26				3.5	12.5		SI								80	1.36
MP27				16	8		SI								80	1.44
MP28				16	8		SI								80	1.44
MP29				3	16										66	1.25
MP30				1	5									8	42	0.59
MP31	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP32				3	4										75	1.22
MP33				5			SI		5					5	65	1.20

* min. riposo

PROGRAMMA P
alcune macchine è
ma con una crosta
tre nella MP33 vi s

usa il lievito per dolci al posto
ontrariamente a quanto indica-
-Torte per le torte, bensì il pro-

PROGRAMMA PANE SPECIALE Per pagnotte contenenti ingredienti particolari (per es. yogurt, birra). In alcune macchine è denominato SANDWICH: questo programma prepara una pagnotta con la mollica soffice, ma con una crosta sottile e morbida. Nelle macchine MP7*, MP32 è denominato pane senza glutine, mentre nella MP33 vi sono 3 differenti programmi: pane senza glutine; pane senza sale; pane con omega 3.

	Riscaldamento	Impasto lento	Riposo	Impasto lento	Impasto veloce intermittente	1° lievitazione	Segnale acustico aggiunta ingredienti	Impasto veloce intermittente	Segnale acustico aggiunta ingredienti	Impasto veloce continuo	Impasto veloce intermittente	2° lievitazione	Impasto lento	3° lievitazione	Cottura	Durata
						30°						32°		35°	121°	h.mm
MP1				2	8	10		5	SI	16	5	40	30s	64	60	3.30
MP2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP3	10	5	10		20	39		10s				26	10s	45	60	3.35
MP4	11	5			13	45	SI	1				18	1	50	56	3.20
MP5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP6				2	8	5		5	SI	5	5	55			55	2.20
MP7	30	5	10		20	39		10s				26	10s	45	60	3.55
MP7	5	5			20	15		15s				9	10s	30	53	2.17
MP7*		5	5		20	60									54	2.24
MP8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP9	11	5			13	45	SI	1				18	1	39	56	3.09
MP10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP15					15	40		5	SI			25	30s	40	55	3.00
MP15				2	8	5		20				30	30s	35	70	2.50
MP16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP18	11	5			13	45	SI	1				18	1	39	56	3.09
MP19					15	40		5	SI			25	30s	40	55	3.00
MP19				2	8	5		20				30	30s	35	70	2.50
MP20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP21					15	40		5	SI			25	30s	40	55	3.00
MP22					15	40		5	SI			25	30s	40	55	3.00
MP23	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP26	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP27	11	5			13	45	SI	1				18	1	39	56	3.09
MP28	5	5			20			1	SI			7	1	35	55	2.08
MP29	5	5			20			1	SI			7	1	35	55	2.08
MP30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP31	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MP32	8			4	19		SI							48	95	2.54
MP33				5	10		SI							60	60	2.15
MP33		5	5	5	10	65				2		30	10s	30	65	3.37
MP33		5	5	5	13	70				2				60	65	3.45

PROGRAMMA MARMELLATA Utilizzabile per preparare conserve e marmellate di frutta fresca. Non aumentare le quantità indicate nelle ricette per evitare che la marmellata fuoriesca dallo stampo. Se ciò dovesse accadere, spegnere immediatamente la macchina. Rimuovere delicatamente lo stampo e lasciarlo raffreddare un po' e procedere poi alla sua pulizia.

	Riscaldamento	Impasto lento	Impasto lento	Impasto lento	Cottura	Riposo	Durata
		130°				h.mm	
MP1			15		50		1.05
MP2	-	-	-	-	-	-	-
MP3	15		45		20		1.20
MP4	15		45		20		1.20
MP5	-	-	-	-	-	-	-
MP6	-	-	-	-	-	-	-
MP7			15		50		1.05
MP8	-	-	-	-	-	-	-
MP9		15	45			20	1.20
MP10			45			15	1.00
MP11	-	-	-	-	-	-	-
MP12			45			15	1.00
MP13			15	45			1.00
MP14			15	45			1.00
MP15	15		45		20		1.20
MP16	-	-	-	-	-	-	-
MP17	-	-	-	-	-	-	-
MP18		15	45			20	1.20
MP19	15		45		20		1.20
MP20			15		50		1.05
MP21	15		45		20		1.20
MP22	15		45		20		1.20
MP23		15			50	20	1.25
MP24	-	-	-	-	-	-	-
MP25			15		50		1.05
MP26	-	-	-	-	-	-	-
MP27	15		45			20	1.20
MP28	15		45			20	1.20
MP29	15		45			20	1.20
MP30	15				65		1.20
MP31	-	-	-	-	-	-	-
MP32		15			70		1.25
MP33		5		10	50		1.05

PROGRAMMA COTTURA Utilizzabile per cuocere impasti già pronti (per esempio preparati precedentemente con il programma impasto); in questo modo la fase di lievitazione può essere modificata a seconda del tipo di impasto prima di far partire la cottura. Si usa per prolungare la cottura di un pane che ha già concluso il programma e anche per far asciugare la marmellata. In genere ha la durata di 1 h e ogni 10 minuti la macchina emette un segnale acustico affinché la pagnotta venga controllata.

Chi non possiede una macchina con il programma specifico per le marmellate deve seguire queste indicazioni per la preparazione: avviare il programma "Impasto"; lasciare impastare per 10 minuti circa; premere STOP per fermare il programma e con una spatola non metallica pulire le pareti dello stampo; avviare il programma "Cottura".

- Mettere gli i
- Inserire nell
dienti solidi
- Per una buo
quantità deg
- Non aggiun
la farina ral
compatta.
- Nel caso l'
ricetta a ca
naturale.
- Tagliare il b
stampo.
- Non utilizza
do si utilizz
- Utilizzare s
- Assicurarsi
il timer.
- Aggiungere
co (se si ag
- Regolare la
- Selezionare
750 g, 1 kg
- Tutti gli ing
devono ess
dei 10° C,
di sopra de
- L'umidità
di umidità
ambiente c
elevate dim
- Se il temp
- Quando si
mente la q
si aggiung
- Dopo cinq
consistenz
aggiunger
1/2 a un c
- Per assicu
segnale ac
- Non sollev
- Per evitare
la lama da

Consigli pratici

- Mettere gli ingredienti nel contenitore seguendo l'ordine indicato nella ricetta.
- Inserire nello stampo prima tutti gli ingredienti liquidi, successivamente gli ingredienti solidi e infine il lievito.
- Per una buona riuscita della pagnotta è molto importante misurare con esattezza le quantità degli ingredienti.
- Non aggiungere troppi grassi, altrimenti si formerebbe una barriera tra il lievito e la farina rallentando così l'azione del lievito e producendo una pagnotta pesante e compatta.
- Nel caso l'acqua domestica avesse caratteristiche particolari e il risultato della ricetta a causa di ciò fosse scadente, è consigliabile riprovare con acqua minerale naturale.
- Tagliare il burro in piccoli pezzi e lasciarlo ammorbidire prima di introdurlo nello stampo.
- Non utilizzare ingredienti freschi (per es.: uova, latte yogurt, formaggi ecc..) quando si utilizza il timer.
- Utilizzare solo ingredienti freschi e correttamente conservati.
- Assicurarsi che il lievito non venga a contatto con il sale o i liquidi, quando si usa il timer.
- Aggiungere altri ingredienti (per es. semi, olive, uvetta ecc.) solo al segnale acustico (se si aggiungono troppo presto verranno tritati dalla lama impastatrice).
- Regolare la doratura della crosta tra chiara, media e scura.
- Selezionare il peso tra le opzioni consentite dalla macchina (generalmente 500 g, 750 g, 1 kg, 1,3 kg e 1,8 kg).
- Tutti gli ingredienti, la macchina del pane e soprattutto i liquidi (acqua, latte e uova) devono essere a temperatura ambiente (18-23 °C). Se sono troppo freddi, al di sotto dei 10° C, non consentono l'attivazione del lievito; i liquidi estremamente caldi, al di sopra dei 40° C, annullano completamente l'attività del lievito.
- L'umidità eccessiva può causare problemi all'impasto, di conseguenza sia il livello di umidità che l'altitudine richiedono delle variazioni nella ricetta. In caso di ambiente con alta umidità aggiungere un cucchiaio di farina; in caso di altitudine elevate diminuire di 1/4 il quantitativo di lievito, di zucchero e di acqua o latte.
- Se il tempo è molto caldo, non utilizzare il timer se non con ingredienti freddi.
- Quando si aggiungono altri ingredienti liquidi a una ricetta, ridurre proporzionalmente la quantità di liquidi indicati nella ricetta. Lo stesso criterio va usato quando si aggiungono uova, formaggio fresco, yogurt, ecc..
- Dopo cinque minuti di impasto aprire il coperchio della macchina e controllarne la consistenza. L'impasto dovrebbe formare una morbida palla liscia; se troppo secco aggiungere liquidi (un cucchiaio alla volta), se troppo umido aggiungere farina (da 1/2 a un cucchiaio alla volta).
- Per assicurare la corretta cottura del pane, non aprire mai il coperchio se non al segnale acustico dell'aggiunta degli ingredienti.
- Non sollevare il coperchio durante le fasi di levitazione e di cottura.
- Per evitare il buco lasciato alla base della pagnotta dalla lama impastatrice, togliere la lama dal recipiente con le dita infarinate prima dell'ultima fase di lievitazione.

- Se dopo la cottura il pane dovesse risultare troppo chiaro, prolungare la cottura con il programma relativo per il tempo desiderato.
- Se la paletta impastatrice è rimasta all'interno della pagnotta, estrarla senza usare oggetti metallici, per non rovinare il suo rivestimento antiaderente.
- Se la paletta impastatrice è rimasta nello stampo, riempire lo stampo di acqua calda lasciandola per 30 minuti. In seguito estrarre la paletta e procedere al lavaggio utilizzando un comune detersivo per i piatti con una spugna non abrasiva per non danneggiare lo strato antiaderente della paletta e dello stampo.
- Le ricette contenute nel libro possono essere modificate a piacere dal lettore, aggiungendo ingredienti di sua scelta (per es.: germe di grano, semi di girasole, erbe aromatiche, semi di cumino / finocchio, grani di pepe, noci, muesli, fiocchi d'avena, cubetti di speck, pancetta, ecc..). Attenzione! Gli ingredienti devono essere aggiunti dopo il segnale acustico.
- Il risultato della cottura è soggetto a fattori ambientali quali: pressione dell'aria, umidità, durezza dell'acqua, temperatura ambiente e temperature degli ingredienti. Se una ricetta non viene come volete o non soddisfa il vostro gusto, modificatela a vostro piacere, in accordo con quanto descritto nel paragrafo dei problemi e soluzioni da adottare.
- L'impasto può essere avvolto in sacchetti gelo e posto nel congelatore per un uso futuro. Prima dell'utilizzo riportare a temperatura ambiente.
- Se l'impasto che si sta stendendo con il matterello tende a ritirarsi, lasciar riposare al coperto per qualche minuto prima di spianarlo nuovamente.
- Nel creare le proprie ricette per il pane o se si segue una vecchia ricetta preferita, si consiglia di utilizzare quelle riportate in questo libro come guida per convertite le dosi della ricetta originale in dosi adatte alla macchina del pane.

Guarnizioni

Per dare un tocco professionale al pane appena sfornato, si può usare una delle seguenti guarnizioni che ne migliorano l'aspetto.

GLASSA ALL'UOVO: sbattere un uovo con un cucchiaio d'acqua e applicare generosamente con un pennello sull'impasto lievitato prima della cottura. In alternativa si può utilizzare solo il tuorlo o solo il bianco.

GLASSA AL BURRO: per ottenere una crosta più morbida applicare con il pennello del burro fuso sulla pagnotta appena cotta. A piacere si può aggiungere al burro 1/2 cucchiaino di aglio in polvere oppure origano.

GLASSA AL LATTE: per ottenere una crosta più morbida e lucente applicare con il pennello latte o panna liquida sul pane appena sfornato.

SEMI DI PAPAVERO, SESAMO, CUMINO E FARINA D'AVENA: cospargere in abbondanza questi semi sulla superficie del pane, subito dopo l'applicazione della glassa.

GLASSA DO
ottenere una g

GLASSA DO
grumi 100 g di
ne e 1/2 album

GLASSA DO
morbido, 1 tu
dolci e torte.

GLASSA ALL
na di mandorl
glassa da appl

GLASSA AL
amaro con du
2 cucchiai di l

GLASSA AL
chiaio d'acqua
della cottura.

GLASSA AL
cioccolato trit

GLASSA AL
migiano ecc..)

Con un guant
su una griglia
Aiutare l'estra
Usare sempre
re si maneggi
Non tagliare i
almeno 15-30
stampo, una
pane. In quest
resistente al c
Utilizzare un

GLASSA DOLCE: mescolare 100 g di zucchero a velo con due cucchiai di latte per ottenere una glassa da applicare sui pani dolci.

GLASSA DOLCE AL LIMONE: frullare fino a ottenere un composto liscio e senza grumi 100 g di zucchero a velo con 1 bustina di vanillina, 1 cucchiaio di succo di limone e 1/2 albume d'uovo per ottenere una glassa da applicare sui pani dolci e torte.

GLASSA DOLCE AL BURRO: mescolare 100 g di zucchero a velo con 100 g di burro morbido, 1 tuorlo e, se si desidera, 1/2 bicchiere di liquore secco e applicare sui pani dolci e torte.

GLASSA ALLE MANDORLE: mescolare 100 g di zucchero a velo con 100 g di farina di mandorle, 1 albume d'uovo, 1 cucchiaio di aroma all'arancia per ottenere una glassa da applicare sui pani dolci e torte.

GLASSA AL CIOCCOLATO: mescolare 100 g di zucchero a velo e 20 g di cacao amaro con due cucchiai di latte oppure sciogliere a bagnomaria 30 g di cioccolato con 2 cucchiai di latte per ottenere una glassa da applicare sui pani dolci.

GLASSA AL MALTO O MIELE: sbattere un cucchiaio di malto o miele con un cucchiaio d'acqua e applicare generosamente con un pennello sull'impasto lievitato prima della cottura.

GLASSA AL CIOCCOLATO E BANANA: mescolare 1/2 banana tritata con 60 g di cioccolato tritato. Cospargere successivamente alla cottura.

GLASSA AL FORMAGGIO: grattugiare 50 g di formaggio (emmenthal, grana, parmigiano ecc..) e applicare sull'impasto lievitato prima della cottura.

Taglio

Con un guanto da cucina prendere lo stampo, girarlo per estrarre la pagnotta. Posarla su una griglia per farla raffreddare.
Aiutare l'estrazione agitando leggermente lo stampo.
Usare sempre presine o guanti da forno quando si tocca la macchina dopo l'uso oppure si maneggia il pane.
Non tagliare il pane finché non si è raffreddato, lasciarlo raffreddare su una grata per almeno 15-30 minuti. La paletta impastatrice dovrebbe rimanere all'interno dello stampo, una volta estratta la pagnotta, talvolta invece può rimanere all'interno del pane. In questo caso estrarla prima di affettare il pane, usando un utensile in plastica resistente al calore.
Utilizzare un coltello a sega per affettare la pagnotta.

Conservazione

Il pane si conserva per due giorni o più purché venga conservato a temperatura ambiente all'interno di un sacchetto di carta. Se il tempo è caldo e molto umido è preferibile conservarlo durante la notte in frigorifero.
Per conservazioni più lunghe (fino a un mese) la pagnotta deve essere posta in freezer sempre all'interno di un sacchetto di carta. Al momento del consumo estrarre la pagnotta dal freezer e lasciarla a temperatura ambiente per dodici ore prima di servirla.
Visto che il pane fatto in casa non contiene conservanti, tende quindi ad asciugarsi e a diventare stantio più velocemente di quello acquistato.
Il pane avanzato leggermente indurito può essere tagliato a cubi e utilizzato per crostini, budini di pane o per ripieni.

Problemi e soluzioni da adottare

Quando questo libro è stato scritto, sono state sfornate centinaia di pagnotte utilizzando le farine che comunemente si acquistano nei supermercati. Le quantità indicate nelle ricette si riferiscono a ingredienti delle marche più diffuse, impiegando farine locali si potranno ottenere risultati differenti. Se si seguono esattamente le ricette i risultati saranno migliori di quanto si possa immaginare.
In seguito sono riportati alcuni suggerimenti per migliorare i risultati. Si potranno apportare modifiche e correzioni alle ricette. Si suggerisce di far tesoro degli esperimenti di cottura del pane, in modo da poter determinare le correzioni da apportare per creare una pagnotta perfetta.

Problema	*Cause probabili*	*Soluzioni possibili*
Il pane ha un forte odore di lievito	Troppo lievito	Controllare la quantità di lievito Diminuire la quantità di zucchero Aggiungere un cucchiaio di aceto durante l'inserimento dei liquidi Sostituite l'acqua con il latte (ciò aumenta la freschezza del pane)
Il pane è bagnato e ha la superficie appiccicosa	Il pane non è stato rimosso alla fine della cottura e si è creata della condensa	Togliere il pane dallo stampo subito dopo la cottura e collocarlo su una griglia per il raffreddamento

Problema	*Cause probabili*	*Soluzioni possibili*
Il pane ha lievitato troppo	Eccessiva quantità di lievito	Ridurre la quantità di lievito di 1/4
	Eccessiva quantità di acqua o farina	Ridurre la quantità di acqua o farina di 1 cucchiaio
	Scarsa quantità di sale	Aggiungere 1/4 di cucchiaino di sale
	Mancanza di sale nell'impasto	Assicurarsi di inserire il sale
	Eccessiva quantità di zucchero	Diminuire la quantità di zucchero di 1/2 cucchiaio
	Alta umidità o temperatura ambiente troppo calda	Cuocere durante la parte del giorno più fredda. Ridurre di 1/4 la quantità di lievito
Il pane non ha lievitato abbastanza	Scarsa quantità di lievito	Aumentare la quantità di lievito di 1/4
	Scarsa quantità di liquidi	Aumentare la quantità di liquidi di 1 cucchiaio
	Liquidi troppo caldi o freddi	I liquidi devono trovarsi a temperatura ambiente Assicurarsi di inserire gli ingredienti nello stampo nella giusta sequenza
	Lievito o farina scaduti	Assicurarsi che la farina o il lievito impiegati non siano scaduti
	Eccessiva quantità di sale	Diminuire la quantità di sale di 1/4 di cucchiaino e aumentare di 1/2 cucchiaio la quantità di zucchero
	Apertura del coperchio durante l'ultima fase di lievitazione	Aprire il coperchio solamente al termine della cottura NOTA: il pane di farina di segale / integrale, tende a lievitare di meno rispetto al pane della farina bianca

Problema	*Cause probabili*	*Soluzioni possibili*
	Il lievito è stato attivato prima dell'inizio del programma	Accertarsi che il lievito non venga a contatto con i liquidi o zucchero prima dell'inizio dell'impasto
	Il pane integrale lievita meno del pane bianco	Nessuna soluzione (è una situazione normale)
Il pane è sprofondato al centro	Impasto troppo leggero / eccessiva quantità di liquidi	Ridurre la quantità di liquido di un cucchiaio Ridurre di 1/4 la quantità di lievito Aumentare la quantità di sale di 1/4 di cucchiaino Misurare accuratamente la quantità di ingredienti
	Aggiunta di ingredienti (frutta o verdura) bagnati	Asciugare gli ingredienti prima di inserirli nello stampo
	Alta umidità o temperatura ambiente troppo calda. Elevata altitudine	Cuocere durante la parte del giorno più fredda. Ridurre di 1/4 la quantità di lievito
	Il coperchio è stato aperto durante la cottura	Non aprire il coperchio
L'impasto si miscela con difficoltà	Scarsa quantità di acqua	Aggiungere un cucchiaio di acqua durante la fase di impasto
Residui di farina sui lati della crosta	Ingredienti non inseriti nella sequenza corretta	Inserire prima i liquidi e dopo i solidi Eliminare la crosta tagliando le parti con farina
Il pane è umido	Eccessiva quantità di liquidi nell'impasto	Aggiungere un cucchiaio di farina Diminuire di 1/4 la quantità di lievito e zucchero
Ingredienti aggiunti (per es.: uvetta sultanina, olive ecc..) eccessivamente tritati	Gli ingredienti sono stati inseriti all'inizio dell'impasto	Inserire gli ingredienti da aggiungere durante il secondo impasto (al segnale acustico)

Problema	*Cause probabili*	*Soluzioni possibili*
Il pane non ha lievitato per niente	Mancanza di lievito	Inserire la quantità di lievito prevista dalla ricetta
	Scarsa quantità di liquidi	Inserire la corretta quantità di liquidi prevista dalla ricetta
	Farina o lievito scaduti	Assicurarsi che la farina o il lievito impiegati non siano scaduti
	Eccessiva quantità di sale	Diminuire la quantità di sale di 1/4 di cucchiaino e aumentare di 1/2 cucchiaio la quantità di zucchero
	Liquidi troppo caldi	Usare i liquidi a temperatura ambiente
Crosta troppo scura	Eccessiva quantità di zucchero o miele	Diminuire la dose dell'ingrediente di 1/2 cucchiaio
Crosta troppo chiara	Eccessivi liquidi	Diminuire di due cucchiai i liquidi
	Scarsa quantità di zucchero	Aumentare di 1/2 cucchiaio la quantità di zucchero
Il pane non è completamente cotto	Gli ingredienti non sono stati misurati correttamente	Inserire le quantità indicate in ricetta
	Il programma di cottura è stato interrotto per mancanza di corrente	Selezionare il programma di cottura per il tempo necessario
Il pane non è cotto	È stato selezionato il programma di cottura non corretto	Selezionare il programma di cottura per il tempo necessario
Il pane è completamente bruciato	Malfunzionamento della macchina del pane	Sostituire o far riparare la macchina

Problema	***Cause probabili***	***Soluzioni possibili***
Odore di bruciato durante la cottura	Gli ingredienti non sono stati misurati correttamente	Inserire gli ingredienti secondo quanto indicato dalla ricetta
	L'impasto ha lievitato eccessivamente ed è andato a finire anche sulla serpentina di cottura	Spegnere la macchina, farla raffreddare e rimuovere il contenuto dalla serpentina
Il pane rimane attaccato allo stampo	La superficie dello stampo non è stata sufficientemente oleata	Oleare prima dell'uso la superficie interna dello stampo. Lavare a mano con acqua calda dopo l'uso, con spugna morbida per non grattare lo strato antiaderente Lasciar raffreddare 15 minuti lo stampo dopo la cottura, prima di estrarre la pagnotta
Le fette di pane diventano irregolari o si agglutinano	Il pane non si è raffreddato a sufficienza prima di essere tagliato	A cottura ultimata togliete la pagnotta dallo stampo, lasciandola raffreddare almeno 15 minuti prima di tagliare la prima fetta

RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE BIANCO

Selezionare il peso e il grado di cottura

Pane al latte 1

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	250	375	500	g
Burro morbido	50	75	100	g
Zucchero	2	3	4	cucchiai
Sale	1 1/2	2	3	cucchiaini
Farina bianca 00	250	380	500	g
Farina bianca 0	125	180	250	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane al latte 2

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte parzialmente scremato	80	120	160	g
Latte intero	140	240	280	g
Lievito per dolci	1/2	1 1/2	2	cucchiai
Zucchero	1/2	1/2	1	cucchiaini
Sale	1	2	2	cucchiaini
Farina bianca 00	145	250	290	g
Farina bianca 0	155	250	310	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pan brioche

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	10	100	140	g
Uova	3	3	4	
Burro morbido	80	125	160	g
Zucchero	2 1/2	3 1/2	5	cucchiai
Sale	1	1 1/2	2	cucchiaini
Farina bianca 00	190	280	380	g
Farina bianca 0	60	100	120	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane al burro di arachide

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Burro morbido di arachide	55	80	110	g
Zucchero di canna	40	60	80	g
Sale	3/4	1	1 1/2	cucchiaini
Semola di grano duro	250	350	500	g
Farina bianca 0	100	150	200	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane al burro

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	100	150	210	g
Burro morbido	75	110	150	g
Zucchero	20	30	40	g
Sale	1	1 1/2	2	cucchiai
Farina bianca 00	250	380	500	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane alle noci e mirtilli

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Succo di mirtilli	140	220	280	g
Burro morbido	10	20	30	g
Miele	1 1/2	2	3	cucchiai
Sale	3/4	1	1 1/2	cucchiaini
Mirtilli disidratati	50	70	100	g
Semola di grano duro	240	350	480	g
Farina bianca 0	100	150	200	g
Succo di limone	3/4	1	1 1/2	cucchiaini
Noci tritate	20	30	40	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Cramique

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	125	220	250	g
Uova	1	1	2	
Burro morbido	50	75	100	g
Zucchero	1	1 1/2	2	cucchiaini
Sale	1	1	1	pizzico
Farina bianca 00	250	380	500	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane al malto

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	150	220	300	g
Olio di girasole	1 1/2	2	3	cucchiai
Sale	3/4	1	1	cucchiaini
Caramello-melassa	1 1/2	2	2 1/2	cucchiai
Malto	1 1/2	2	3	cucchiai
Farina bianca 00	300	450	600	g
Lievito di birra	8	8	12	g

A piacimento si possono aggiungere 100 g di uvetta sultanina.

Pane con uvetta sultanina

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	30	100	120	g
Uova	2	2	3	
Burro morbido	70	100	140	g
Zucchero	2	3	4	cucchiai
Sale	1	1	1	pizzico
Farina bianca 00	170	250	340	g
Uvetta sultanina	70	100	140	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane russo

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	150	220	300	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Uova	2	2	3	
Burro morbido	40	60	80	g
Sale	1	1 1/2	2	cucchiaini
Semola di grano duro	350	500	700	g
Mandorle tritate	1 1/2	2	3	cucchiai
Uvetta sultanina	40	50	80	g
Frutta candita mista	50	70	100	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane con frutta secca

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio d'oliva	2	2 1/2	4	cucchiai
Zucchero	3/4	1	2	cucchiai
Sale	1	1 1/4	2	cucchiaini
Farina bianca 0	150	200	300	g
Farina bianca 00	200	300	400	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Frutta secca a pezzi	40	50	80	g

Frutta secca: fichi, mandorle, noci, nocciole, arachidi, pistacchi ecc. bagnati nel miele.
È possibile sostituire lo zucchero con il miele e aggiungere 1 cucchiaino di cannella in polvere.
A piacere la farina bianca 00 può essere sostituita con quella integrale.

Pane ai fichi e noci

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Miele	1 1/2	2	3	cucchiai
Sale	1/2	3/4	1	cucchiaini
Farina bianca 0	150	200	300	g
Farina di segale	200	300	400	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Fichi secchi a pezzi	25	40	50	g
Noci tritate	25	40	50	g

Panettone

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Latte	40	g
Uova	2	
Burro morbido	80	g
Zucchero	60	g
Farina bianca 00	130	g
Farina manitoba	130	g
Uvetta sultanina	60	g
Cedro candito	40	g
Lievito di birra	8	g

Panettone casalingo

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Latte	20	g
Lievito di birra	20	g
Farina bianca 00	40	g

Far impastare gli ingredienti e lasciar lievitare nel cestello per 30 minuti.
Inserire i restanti ingredienti e avviare il programma.

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Uova	1	
Tuorlo d'uovo	2	
Burro morbido	80	g
Zucchero	60	g
Farina bianca 00	130	g
Farina manitoba	130	g
Canditi	60	g
Uvetta sultanina	60	g

Biscotti del legaccio

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Burro morbido	75	g
Latte	220	g
Zucchero	100	g
Sale	1	pizzico
Farina bianca 00	350	g
Lievito di birra	15	g

Una volta sfornato, lasciarlo raffreddare e tagliarlo a metà e poi a fette sottili. Far dorare in forno caldo. Sono ottimi da inzuppare nel latte o tè: assomigliano alle fette biscottate dolci.

Pane alla zucca

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	100	180	200	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio o burro morbido	1 1/2	2	3	cucchiai
Zucchero	1	1 1/2	2	cucchiai
Sale	1 1/4	1 3/4	2	cucchiaini
Zucca cotta	150	200	300	g
Farina bianca 0	150	225	300	g
Farina bianca 00	150	225	300	g
Lievito di birra	8	8	12	g

A piacere si possono aggiungere 50 g di semi di zucca arrostiti e cospargere la pagnotta con granella di zucchero. *Pane alla zucca dolce:* aggiungere 2 cucchiai di miele e 50 g di uvetta sultanina.

Pane al sesamo

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	210	300	420	g
Olio	1 1/2	2	3	cucchiai
Zucchero	1/4	1/4	1/2	cucchiai
Sale	1 1/2	2	3	cucchiaini
Farina bianca 0	350	500	700	g
Semi sesamo	1 1/2	2	3	cucchiai
Lievito di birra	8	8	12	g

A piacere si possono aggiungere 2 cucchiai di semi di sesamo sull'impasto dopo la seconda fase di lievitazione.

Pane al pomodoro, cipolla e pancetta

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	200	310	400	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio	1	1	2	cucchiai
Zucchero	1	1 1/2	2	cucchiai
Sale	1	1 3/4	2	cucchiaini
Farina bianca 0	300	450	600	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Cipolla saltata con burro	1 1/2	2	3	cucchiai
Pomodoro secco	1 1/2	2	3	cucchiai
Pancetta a pezzetti	1	2	3	cucchiai

Pan pizza

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio	1	1 1/2	2	cucchiai
Zucchero	1	1 1/2	2	cucchiai
Sale	1 1/2	1 3/4	2	cucchiaini
Passata di pomodoro	1 1/2	2	3	cucchiai
Farina bianca 0	200	300	400	g
Farina bianca 00	150	200	300	g
Basilico o origano	2	3	4	cucchiaini
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Olive verdi a pezzi	1 1/2	2	3	cucchiai
Formaggio grattato (opzionale)	1 1/2	2	3	cucchiai

Pane alla pizzaiola

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio	1	1 1/2	2	cucchiai
Zucchero	1	1 1/2	2	cucchiai
Sale	1	1 1/2	2	cucchiaini
Parmigiano grattato	1 1/2	2	3	cucchiai
Farina bianca 0	350	500	700	g
Origano	2	3	4	cucchiaini
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Salame tritato	45	70	90	g

Pane pesto e pinoli

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	1	2	3	cucchiai
Olio	1	1 1/2	2	cucchiai
Zucchero	1	1 1/2	2	cucchiai
Sale	1 1/2	2	3	cucchiaini
Pesto	1 1/2	2	3	cucchiai
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Pinoli	1 1/2	2	3	cucchiai

Pane al pesto

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Zucchero	3/4	1	1 1/2	cucchiaini
Sale	1	1	1 1/2	cucchiaini
Pesto (rosso o verde)	40	60	80	g
Semola di grano duro	100	150	200	g
Farina bianca 0	100	150	200	g
Farina integrale	150	200	300	g
Lievito di birra	8	12	g	

Pane alla cipolla e speck

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	1	2	3	cucchiai
Olio	1 1/2	2	3	cucchiai
Zucchero	1	1	2	cucchiai
Sale	1	1 1/2	2	cucchiaini
Farina bianca 0	150	200	300	g
Farina integrale	200	300	400	g
Lievito di birra	8	12	g	

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Cipolla saltata con burro	1 1/2	2	3	cucchiai
Speck cotto a pezzi	75	100	150	g

Pane alla cipolla e formaggio

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	180	310	360	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio	3/4	1	2	cucchiai
Zucchero	3/4	1	2	cucchiai
Sale	1	1 1/2	2	cucchiaini
Farina bianca 0	300	450	600	g
Cipolla disidratata	1	1 1/2	2	cucchiai
Lievito di birra	8	12	g	

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Cipolla saltata con burro	1 1/2	2	3	cucchiai
Parmigiano grattato	50	70	100	g

Aggiungere 50 g di formaggio grattato sulla pagnotta all'inizio dell'ultima fase di lievitazione.

Pane con cipolla disidratata

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	180	270	360	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio	2	3	4	cucchiai
Zucchero	1 1/2	2	2	cucchiai
Sale	1	1 1/2	2	cucchiaini
Farina bianca 0	300	450	600	g
Cipolla disidratata	1	1 1/2	2	cucchiai
Lievito di birra	8	8	12	g

Lo zucchero può essere sostituito con 1 cucchiaino di miele.

Pane con cipolla fresca

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	170	250	340	g
Olio	1	1 1/2	2	cucchiai
Zucchero	1	1 1/2	2	cucchiai
Sale	1 1/2	2	3	cucchiaini
Farina bianca 0	360	540	720	g
Cipolla tritata	1/2	1	1	
Lievito di birra	8	12	16	g

Lo zucchero può essere sostituito con 1 cucchiaino di miele.

Pane speziato al formaggio

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	1 1/2	2	3	cucchiai
Olio	1	1	2	cucchiai
Zucchero	1 1/2	2	3	cucchiaini
Sale	1	1 1/2	2	cucchiaini
Salsa di senape	1 1/2	2	3	cucchiai
Pepe nero	1/4	1/4	1/2	cucchiaini
Senape disidratata	3/4	1	1 1/2	cucchiaini
Farina bianca 00	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Groviera grattato	35	50	70	g

Pane al formaggio ed erba cipollina

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	180	280	360	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio	1 1/2	2	3	cucchiai
Zucchero	1	1 1/2	2	cucchiai
Sale	1 1/2	1 3/4	2	cucchiaini
Farina bianca 0	300	450	600	g
Pepe	1/4	1/4	1/2	cucchiaini
Lievito di birra	8	12	g	

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Erba cipollina	1	1 1/2	2	cucchiai
Groviera grattato	2	3	4	cucchiai
Parmigiano grattato	3/4	1	2	cucchiai

Pane al parmigiano

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	150	250	300	g
Uova	1	1	2	
Olio	2	3	4	cucchiai
Zucchero	1/2	1/2	1	cucchiaini
Sale	1/2	1/2	1	cucchiai
Parmigiano grattato	35	50	70	g
Farina bianca 00	350	500	700	g
Lievito di birra	8	12	g	

Pane al formaggio fresco

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua o latte	120	200	300	g
Uova	1	1	1	
Burro morbido	20	30	40	g
Zucchero	1	1	1 1/2	cucchiaini
Sale	1	1	1 1/2	cucchiaini
Formaggio fresco (tipo jocca)	100	125	200	g
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	12	g	

Pane ai peperoni e formaggio

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio	1 1/2	2	3	cucchiai
Zucchero	1	1 1/2	2	cucchiai
Sale	1 1/2	1 3/4	3	cucchiaini
Farina bianca 0	350	500	700	g
Origano	3/4	1	1 1/2	cucchiaini
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Peperoni sott'olio a pezzi	1 1/2	2	3	cucchiai
Groviera grattato	30	35	60	g
Parmigiano grattato	10	15	20	g

È possibile sostituire il groviera e parmigiano con la stessa quantità di mozzarella a pezzi.

Pane di segale al formaggio

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	110	150	240	g
Latte	100	150	180	g
Zucchero	1/2	1/2	1	cucchiaini
Sale	1	1 1/2	2	cucchiaini
Farina di segale	175	250	350	g
Farina bianca 00	175	250	350	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Groviera o parmigiano grattato	40	50	80	g

Selezionare la crosta scura.
La farina di segale può essere sostituita con la farina bianca 00.

Pane al formaggio e spinaci

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	150	200	300	g
Latte	60	100	120	g
Olio d'oliva	2	2 1/2	4	cucchiai
Spinaci lessi e tritati	40	50	80	g
Groviera o parmigiano grattato	40	50	80	g
Zucchero	3/4	1	1 1/2	cucchiai
Sale	1	2	2 1/2	cucchiaini
Farina bianca 0	175	250	350	g
Farina bianca 00	175	250	350	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Gli spinaci possono essere sostituiti con erbette.
Al termine dell'ultima fase di impasto aggiungere 4 cucchiai di parmigiano grattato sull'impasto.

Pane alle patate e porri

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	190	310	380	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio	1 1/2	2	3	cucchiai
Zucchero	1	1 1/2	2	cucchiai
Sale	1 1/2	1 3/4	3	cucchiaini
Farina bianca 0	300	450	600	g
Fiocchi di patate	2	3	4	cucchiai
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Porro a pezzi	3	4	5	cucchiai

Pane alle olive e rosmarino

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Latte	2	3	4	cucchiai
Olio d'oliva	1 1/2	2	3	cucchiai
Zucchero	1	1 1/2	2	cucchiai
Sale	1 1/2	1 3/4	3	cucchiaini
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Rosmarino disidratato	1/2	3/4	1	cucchiaini
Olive nere sminuzzate	15	20	30	pezzi

È possibile sostituire 50 g di farina con 50 g di fiocchi di patate.

Pane integrale alle olive

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	2	2 1/2	3	cucchiai
Olio d'oliva	2	2 1/2	3	cucchiai
Zucchero	1 1/2	2 1/4	2 1/4	cucchiai
Sale	1	1 1/4	2	cucchiaini
Erbe aromatiche	1	1 1/2	2	cucchiaini
Farina bianca 0	200	350	400	g
Farina integrale	100	150	200	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Olive nere sminuzzate	15	20	30	pezzi

Pane alle olive

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	210	300	420	g
Olio d'oliva	1	1 1/2	2	cucchiaini
Zucchero	1/2	3/4	1	cucchiai
Sale	2	2	3	cucchiaini
Farina bianca 0	220	300	440	g
Semola di grano duro	130	200	260	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Olive nere	10	15	20	pezzi
Olive verdi	10	15	20	pezzi

Pane con la crusca

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	1	2	2	cucchiai
Burro morbido	10	20	30	g
Sale	1	1	2	cucchiaini
Zucchero	1	2	2	cucchiai
Crusca	10	15	20	g
Farina bianca 00	330	480	670	g
Lievito di birra	8	8	12	g

È possibile sostituire 50 g di farina con 50 g di fiocchi di patate.

Pane semintegrale

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Burro morbido	20	30	40	g
Zucchero di canna	1/2	1/2	1	cucchiai
Sale	1 1/2	2	2 1/2	cucchiaini
Farina bianca 0	100	150	200	g
Semola di grano duro	100	150	200	g
Farina integrale	150	200	300	g
Lievito di birra	8	8	12	g

La farina integrale può essere sostituita totalmente con la farina di orzo, farro....

Pane di Kamut

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua o latte	210	300	420	g
Burro morbido	20	30	40	g
Zucchero o miele	1 1/2	2	3	cucchiaini
Sale	1 1/2	2	2	cucchiaini
Farina bianca 0	100	150	200	g
Farina di kamut	250	350	500	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane misto di grano e segale con semi di soia

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	105	180	210	g
Lievito per dolci	1	1 1/2	2	cucchiaini
Latte	95	160	190	g
Zucchero	1/2	1 1/2	1 1/2	cucchiaini
Sale	1	2	2	cucchiaini
Farina di segale	130	220	260	g
Farina bianca 00	150	250	300	g
Spezie	1/2	1	1 1/2	cucchiaini
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Semi di soia	20	30	40	g

Pane di frumento

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	180	300	350	g
Lievito per dolci	1	1	2	cucchiaini
Miele	1	1 1/2	2	cucchiaini
Sale	1	1 1/2	2	cucchiaini
Farina bianca 00	180	300	360	g
Farina bianca 0	120	200	240	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Selezionare la crosta scura.

Pane bianco al miele

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio	2	2 1/2	4	cucchiai
Miele	1	1 1/2	2	cucchiaini
Sale	1	2	2 1/2	cucchiaini
Semola di grano duro	175	250	350	g
Farina bianca 0	175	250	350	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane bianco base 1

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio d'oliva	2	2 1/2	4	cucchiai
Zucchero	3/4	1	1 1/2	cucchiai
Sale	1	2	2 1/2	cucchiaini
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

La farina bianca può essere sostituita con:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Semola di grano duro	175	250	350	g
Farina bianca 0	175	250	350	g

Pane bianco base 2

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	150	200	300	g
Latte	60	100	120	g
Olio d'oliva	2	2 1/2	4	cucchiai
Zucchero	3/4	1	1 1/2	cucchiai
Sale	1	2	2 1/2	cucchiaini
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

La farina bianca può essere sostituita come nella ricetta del pane bianco base 1.

Pane bianco all'uovo

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua o latte	150	240	300	g
Uova	1	1	2	
Burro morbido	15	20	30	g
Zucchero	1 1/2	2	3	cucchiaini
Sale	1	2	2 1/2	cucchiaini
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

La farina bianca può essere sostituita come nella ricetta pane bianco base 1.

Pane pugliese

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Malto	3/4	1	1 1/2	cucchiaini
Sale	3/4	1	1 1/2	cucchiai
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

La farina bianca può essere sostituita come nella ricetta pane bianco base 1.

Pane vegetale

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Brodo vegetale	210	300	420	g
Dado vegetale (contenuto nel brodo)	1	1 1/4	2	cucchiaini
Olio d'oliva	2	2 1/2	4	cucchiai
Zucchero	3/4	1	2	cucchiai
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

La farina bianca può essere sostituita come nella ricetta pane bianco base 1.

Pane bianco rustico

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	100	150	200	g
Latte	110	170	220	g
Burro morbido	15	20	30	g
Zucchero	1 1/2	2	3	cucchiaini
Sale	1	2	2 1/2	cucchiaini
Farina bianca 0	250	350	500	g
Farina integrale	100	150	200	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Sandwich

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	100	150	200	g
Latte	75	100	150	g
Olio di girasole	50	80	100	g
Zucchero	1 1/2	2	3	cucchiai
Malto o miele	3/4	1	1 1/2	cucchiaini
Sale	3/4	1	1 1/2	cucchiai
Farina bianca 00	180	250	350	g
Farina bianca 0	170	250	350	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Spennellare la superficie con un uovo sbattuto.
Gli stessi ingredienti possono essere utilizzati per il programma impasto per preparare panini tipo hot-dog (vedi sezione impasti).

Pane ai semi di girasole

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Burro morbido	15	20	30	g
Zucchero	1 1/2	2	3	cucchiaini
Sale	1	2	2 1/2	cucchiaini
Farina bianca 0	170	250	350	g
Farina bianca 00	180	250	350	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Semi di girasole	4	6	8	cucchiai

I semi di girasole possono essere sostituiti con i semi di zucca arrostiti.

Pane ai germogli di grano

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	150	200	300	g
Latte	60	100	120	g
Olio d'oliva	2	2 1/2	4	cucchiai
Zucchero	3/4	1	2	cucchiai
Sale	1	2	2 1/2	cucchiaini
Farina bianca 0	350	500	700	g
Germogli di grano	150	200	300	g
Lievito di birra	8	8	12	g

La farina bianca può essere sostituita totalmente con la semola di grano duro oppure metà dose di semola e l'altra di farina bianca 0.
È possibile sostituire i germogli di grano con quelli di soia.

Pane al basilico e pomodoro

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio	1 1/2	2	3	cucchiai
Zucchero	1	2	2 1/2	cucchiaini
Sale	1	2	2 1/2	cucchiaini
Passata di pomodoro	40	60	80	g
Basilico disidratato o fresco	1 1/2	2	3	cucchiaini
Semola di grano duro	100	150	200	g
Farina bianca 0	125	175	250	g
Farina bianca 00	125	175	250	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Aglio fresco a pezzi	1 1/2	2	3	cucchiai

Pane alle erbe

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio	2	2 1/2	3	cucchiai
Zucchero	1 1/2	2 1/4	2 1/2	cucchiai
Sale	1 1/4	1 1/2	2 1/2	cucchiaini
Semola di grano duro	150	200	300	g
Farina bianca 0	200	300	400	g
Maggiorana disidratata	3/4	1	2	cucchiaini
Basilico disidratato	3/4	1	2	cucchiaini
Timo disidratato	3/4	1	2	cucchiaini
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane speziato

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	160	240	310	g
Olio	40	60	80	g
Zucchero	3/4	1	2 1/2	cucchiaini
Sale	1 1/4	2	2 1/2	cucchiaini
Farina bianca 0	350	500	700	g
Basilico fresco tritato	1	2	3	cucchiai
Lievito di birra	8	8	12	g

Variante: il basilico può essere sostituito con prezzemolo, salvia o rosmarino.
Si possono utilizzare le spezie disidratate con le seguenti dosi:

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Spezie disidratate	1	2	3	cucchiaini

Pane di segale alle erbe fresche

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	170	250	340	g
Burro morbido	35	50	70	g
Sale	1	1	1	pizzico
Zucchero	3/4	1	1 1/2	cucchiaini
Farina di segale	70	100	140	g
Farina bianca 0	270	400	560	g
Spezie fresche	7	10	15	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Per spezie fresche si intendono: basilico, erba cipollina, prezzemolo, coriandolo.

Pane con pomodori secchi

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio	2	2 1/2	3	cucchiai
Zucchero	1 1/2	2 1/4	3	cucchiai
Sale	1	2	2 1/2	cucchiaini
Erbe aromatiche	1	1 1/2	2	cucchiaini
Farina bianca 0	170	200	400	g
Farina bianca 00	180	300	300	g
Pomodori secchi	40	60	80	g
Lievito di birra	8	8	12	g

A piacere si possono aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Parmigiano grattugiato	20	25	40	g
Crusca	20	25	30	g

Pane al triplo aglio

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	1 1/2	2	3	cucchiai
Olio all'aglio	1	1 1/2	2	cucchiai
Zucchero	1	1 1/2	2	cucchiai
Sale	1 1/2	1 3/4	2	cucchiaini
Aglio fresco tritato	1	1	2	spicchi
Farina bianca 0	300	430	600	g
Semola di grano duro	50	70	100	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Aglio disidratato	3/4	1	1 1/2	cucchiai
Prezzemolo tritato (opzionale)	1	1 1/2	2	cucchiai

Pane aglio, olio e peperoncino

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio d'oliva	2	3	4	cucchiai
Zucchero	1 1/2	2 1/4	3	cucchiai
Sale	1	2	2 1/2	cucchiaini
Semola di grano duro	100	150	200	g
Farina bianca 0	250	350	500	g
Aglio fresco	1	1	2	spicchi
Peperoncino	1	1	1	pizzico
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane rosso

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	150	200	300	g
Latte	60	100	120	g
Olio d'oliva	2	2 1/2	4	cucchiai
Passata di pomodoro	30	40	60	g
Zucchero	3/4	1	1 1/2	cucchiai
Sale	1	2	2 1/2	cucchiaini
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane giallo 1

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	150	200	300	g
Latte	60	100	120	g
Olio d'oliva	2	2 1/2	4	cucchiai
Zafferano	1	1	1	bustina
Zucchero	3/4	1	1 1/2	cucchiai
Sale	1	2	2 1/2	cucchiaini
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane giallo 2

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	150	200	300	g
Latte	60	100	120	g
Olio d'oliva	2	2 1/2	4	cucchiai
Zucchero	3/4	1	1 1/2	cucchiai
Sale	1	2	2 1/2	cucchiaini
Farina bianca 0	230	350	470	g
Farina di mais macinata fine	120	150	230	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane verde

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	150	200	300	g
Latte	60	100	120	g
Olio d'oliva	2	2 1/2	4	cucchiai
Spinaci lessi e tritati	40	50	80	g
Zucchero	3/4	1	1 1/2	cucchiai
Sale	1	2	2 1/2	cucchiaini
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Gli spinaci possono essere sostituiti con erbette.

Pane marrone

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Olio d'oliva	1 1/2	2	3	cucchiai
Zucchero di canna	1 1/2	2	3	cucchiaini
Sale	1 1/2	2	3	cucchiaini
Farina bianca 0	65	100	150	g
Semola di grano duro	65	100	150	g
Farina integrale	220	300	400	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Lo zucchero di canna può essere sostituito con miele.
Selezionare la crosta scura.

Pane alle melanzane

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	110	140	220	g
Latte	60	100	120	g
Olio d'oliva	2	2 1/2	4	cucchiai
Melanzane bollite e tritate	40	60	80	g
Zucchero	3/4	1	1 1/2	cucchiai
Sale	1	2	2 1/2	cucchiaini
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane alle zucchine

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	70	105	140	g
Zucchine crude e tritate	200	300	400	g
Olio d'oliva	1/2	1	1	cucchiai
Zucchero	1/2	1	1	cucchiaini
Sale	1	1 1/2	2	cucchiaini
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Spennellare con 2 cucchiai di olio d'oliva appena terminata la cottura.

Pizza di Pasqua
Ingredienti
Acqua
Uova
Olio extra vergin
Pecorino romano
Sale
Farina bianca 0
Farina bianca 00
Lievito di birra

Questa pizza è o
di vino rosso.

Pane al salame
Ingredienti
Acqua
Latte in polvere
Zucchero
Sale
Salame a pezzi
Farina bianca 00
Farina bianca 0
Dado vegetale
Lievito di birra

È possibile sost
pancetta o altro

Pane al salame
Ingredienti
Acqua
Latte in polvere
Olio d'oliva
Zucchero
Sale
Salame a pezzi
Mozzarella spe
Semola di gran
Farina bianca 0
Origano
Lievito di birra

Il salame può e

Pizza di Pasqua

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	30	30	30	g
Uova	2	3	4	
Olio extra vergine d'oliva	50	75	100	g
Pecorino romano	125	190	250	g
Sale	1/2	3/4	1	cucchiaini
Farina bianca 0	90	135	175	g
Farina bianca 00	90	135	175	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Questa pizza è ottima se gustata con fette di salame e uova sode e con un buon bicchiere di vino rosso.

Pane al salame

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	1	2	3	cucchiai
Zucchero	1 1/2	2	3	cucchiaini
Sale	3/4	1	1 1/2	cucchiaini
Salame a pezzi	60	100	120	g
Farina bianca 00	200	300	400	g
Farina bianca 0	150	200	300	g
Dado vegetale	1	1	1	pizzico
Lievito di birra	8	8	12	g

È possibile sostituire il salame con prosciutto cotto, mortadella, speck, prosciutto crudo, pancetta o altro salume.

Pane al salame e formaggio

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	170	240	340	g
Latte in polvere	1	2	3	cucchiai
Olio d'oliva	1	1 1/2	2	cucchiai
Zucchero	1/2	3/4	1	cucchiai
Sale	1	1 1/2	2	cucchiaini
Salame a pezzi	70	100	140	g
Mozzarella spezzettata	40	60	80	g
Semola di grano duro	170	250	350	g
Farina bianca 0	180	250	350	g
Origano	3/4	1	1	cucchiaini
Lievito di birra	8	8	12	g

Il salame può essere sostituito con la salsiccia cotta o con altro salume.

Pane ricco

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	180	270	360	g
Patata lessa schiacciata	150	200	300	g
Pancetta affumicata a pezzi	35	50	70	g
Olio d'oliva	1	2	2	cucchiai
Zucchero	1	1	1	cucchiaini
Sale	1	2	3	cucchiaini
Farina bianca 0	300	450	600	g
Origano	1 1/2	2	3	cucchiaini
Finocchietto	3/4	1	1 1/2	cucchiaini
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane al miglio

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	60	80	120	g
Latte	60	80	120	g
Uova	1	2	2	
Olio d'oliva	1 1/2	2	3	cucchiai
Miele	40	60	80	g
Sale	1 1/2	2	3	cucchiaini
Farina bianca 0	100	150	200	g
Farina di miglio	170	250	340	g
Farina di mais macinata fine	30	50	60	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Spennellare la superficie con 2 cucchiai di latte aromatizzato con 1/2 bustina di vanillina.

Pane al cumino

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	210	300	420	g
Olio d'oliva	1 1/2	2	3	cucchiai
Zucchero	1/2	1	1 1/2	cucchiaini
Sale	1	2	2 1/2	cucchiaini
Semi di cumino	1	2	2	cucchiai
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Spennellare la superficie con un albume d'uovo mischiato con olio prima della cottura.

Pane ai semi di lino

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	200	300	400	g
Latte in polvere	1	2	3	cucchiai
Olio d'oliva	1	1 1/2	2	cucchiai
Zucchero	1 1/2	2	3	cucchiai
Sale	1	1	2	cucchiaini
Semi di lino	3	5	6	cucchiai
Farina bianca 0	260	400	520	g
Farina di segale	70	100	140	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Spennellare la superficie con un albume d'uovo mischiato con olio prima della cottura.

Pane alla salvia

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Olio d'oliva	1 1/2	2	3	cucchiai
Zucchero	1/2	1	1 1/2	cucchiaini
Sale	1	2	2 1/2	cucchiaini
Salvia fresca rosolata in olio e paprika	10	15	20	foglie
Paprika dolce	1	1	1	pizzico
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Spennellare la superficie con l'olio alla salvia prima della cottura.

Pane al mais

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	100	180	250	g
Uova	1	1	1	
Zucchero	1/2	3/4	1	cucchiai
Sale	1	2	2 1/2	cucchiaini
Farina bianca 00	100	150	200	g
Farina di segale	50	75	100	g
Farina di mais macinata fine	100	150	200	g
Crusca	10	15	20	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane ai semi di papavero

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	110	150	210	g
Latte	100	150	210	g
Burro morbido	20	30	40	g
Zucchero	1	1 1/2	1 1/2	cucchiaini
Sale	1	2	2 1/2	cucchiaini
Noce moscata	1	1	1	pizzico
Parmigiano grattato	1	1 1/2	1 1/2	cucchiai
Farina bianca 0	280	400	550	g
Farina di mais macinata fine	70	100	150	g
Semi di papavero	1	1 1/2	2	cucchiai
Lievito di birra	8	8	12	g

Prima dell'ultima fase di lievitazione versare sull'impasto 2 cucchiai di acqua e cospargere la superficie con 1 cucchiaio di semi di papavero.

Pane all'anice

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	1	2	3	cucchiai
Tuorlo d'uovo	1	1	2	
Semi di anice	3/4	1	1 1/2	cucchiaini
Zucchero	1 1/2	2	3	cucchiaini
Sale	1	2	2 1/2	cucchiaini
Farina bianca 00	200	300	400	g
Farina bianca 0	150	200	300	g
Lievito di birra	8	8	12	g

È possibile aggiungere 1 cucchiaino di semi di finocchio.

Pane alle patate

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua o latte	120	200	300	g
Uova	1	1	1	
Burro morbido	20	25	30	g
Patata lessa schiacciata	80	120	150	g
Zucchero	1	1	1	cucchiaini
Sale	1	2	2 1/2	cucchiaini
Farina bianca 00	160	240	330	g
Farina bianca 0	150	230	300	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane alle carote

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	180	270	350	g
Burro morbido	15	20	30	g
Zucchero	1	1	1 1/2	cucchiaini
Sale	1	2	2 1/2	cucchiaini
Carote pulite e tritate	40	60	90	g
Farina bianca 00	150	220	300	g
Farina bianca 0	170	250	350	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane al pepe e mandorle

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	210	300	420	g
Zucchero	1	1 1/2	2	cucchiaini
Sale	1	1 1/2	2	cucchiaini
Farina bianca 00	180	250	350	g
Farina bianca 0	170	250	350	g
Mandorle arrostite	50	75	100	g
Pepe	1/4	1/2	3/4	cucchiaini
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane alle sardine

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	210	300	420	g
Olio	1	1 1/2	2	cucchiai
Zucchero	1	1 1/2	2	cucchiaini
Sale	1	1	1	cucchiaini
Farina integrale	150	200	300	g
Farina bianca 0	200	300	400	g
Filetti di sardina tritati	4	6	8	
Lievito di birra	8	8	12	g

A piacere si possono sostituire le sardine con filetti di acciughe.

Pane allo yogurt

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Latte o acqua	70	100	150	g
Yogurt naturale	140	200	270	g
Zucchero	1/2	1	1 1/2	cucchiaini
Sale	1	1 1/2	2	cucchiaini
Farina bianca 0	175	250	350	g
Farina bianca 00	175	250	350	g
Lievito di birra	8	12	12	g

A piacere lo yogurt naturale può essere sostituito con uno yogurt alla frutta o al gusto preferito.

RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE INTEGRALE

Selezionare il peso e il grado di cottura

Pane semi-integrale

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	190	280	380	g
Burro morbido	20	25	40	g
Zucchero di canna	1 1/2	2	3	cucchiaini
Sale	1 1/2	2	2	cucchiaini
Farina bianca 0	150	220	300	g
Farina integrale	150	220	300	g
Lievito di birra	8	8	12	g

La farina integrale può essere sostituita totalmente con la farina di orzo, farro....

Pane integrale

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	220	330	440	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio	1 1/2	2	3	cucchiai
Miele o zucchero di canna	2	2 1/2	4	cucchiai
Sale	1	1 1/4	2	cucchiaini
Vitamina C tavoletta	100	100	100	mg
Farina integrale	300	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

La tavoletta di vitamina C aumenta la lievitazione del pane, deve essere sbriciolata e aggiunta prima della farina.
La farina integrale può essere sostituita totalmente con la farina di orzo, farro....
A piacimento si può sostituire la farina con farina integrale contenente chicchi di grano interi o aggiungere 3 cucchiai di semi di lino macinati.

Pane integrale all'uovo

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	130	240	300	g
Uova	1	1	2	
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio	1 1/2	2	3	cucchiai
Miele o zucchero di canna	2	2 1/2	4	cucchiai
Sale	1	1 1/4	2	cucchiaini
Succo di limone	1	1 1/2	2	cucchiaini
Farina bianca 0	150	250	350	g
Farina integrale	150	250	350	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane integrale allo yogurt

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	140	200	280	g
Yogurt naturale	70	100	140	g
Sale	1 1/2	2	3	cucchiaini
Zucchero	1	1	2	cucchiaini
Farina bianca 00	140	200	280	g
Farina integrale	140	200	280	g
Farina di sei cereali misti	70	100	140	g
Lievito di birra	8	8	12	g

È possibile sostituire l'acqua con il latte. I sei cereali possono scelti a piacere tra: orzo, farro, riso, segale, avena, miglio, mais, grano saraceno e soia.

Pane integrale con patate

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	170	260	350	g
Patata lessa schiacciata	80	120	150	g
Sale	1	1 1/2	2	cucchiaini
Zucchero	1	1	1	cucchiaini
Semi di cumino	1	1 1/2	2	cucchiai
Farina bianca 0	120	180	250	g
Farina di segale	80	120	150	g
Farina integrale	150	220	300	g
Lievito di birra	8	8	12	g

I semi di cumino possono essere sostituiti con quelli di coriandolo, finocchio o anice.

Pane nero

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	230	350	450	g
Sale	1	1	1 1/2	cucchiaini
Zucchero	1	1	1	cucchiaini
Malto colorato	1	1	1 1/2	cucchiai
Farina di segale	130	200	260	g
Farina bianca 0	50	75	100	g
Farina integrale	140	210	280	g
Semi di girasole	35	50	70	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane integrale alla crusca

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	225	340	450	g
Burro morbido	20	30	40	g
Sale	1	1 1/2	2	cucchiaini
Zucchero	1	1	1 1/2	cucchiaini
Crusca	25	40	50	g
Germe di grano	15	20	30	g
Farina integrale	250	380	500	g
Farina bianca 0	75	110	150	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane integrale al miglio

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Burro morbido	15	20	30	g
Zucchero	1	1 1/2	2	cucchiaini
Sale	1	1 1/2	2	cucchiaini
Farina integrale	250	350	500	g
Fiocchi di miglio	100	150	200	g
Semi di sesamo	1	1 1/2	2	cucchiai
Semi di lino	1	1 1/2	2	cucchiai
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane integrale ai semi

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	200	300	400	g
Yogurt naturale	60	90	120	g
Malto	1 1/2	2	3	cucchiaini
Sale	1 1/2	2	3	cucchiaini
Farina integrale	270	400	540	g
Farina bianca 0	80	100	160	g
Lievito di birra	8	12	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Miscela di semi	75	100	150	g

La miscela di semi comprende i semi di zucca, girasole, grano saraceno, lino, farro e sesamo lasciati in ammollo con molta acqua per 24 ore e poi sgocciolati passandoli in un canovaccio.

Pane alle noci e miele di castagno

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Latte	150	220	300	g
Patata lessa schiacciata	200	300	400	g
Miele di castagno	2	3	4	cucchiai
Noci tritate	60	90	120	g
Zucchero	1	1 1/2	2	cucchiaini
Sale	2	3	4	cucchiaini
Farina integrale	85	140	200	g
Farina di farro	85	140	200	g
Farina di soia	85	140	200	g
Farina bianca 0	50	75	100	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane paesano

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	150	220	300	g
Zucchero di canna	3/4	1	1 1/2	cucchiai
Sale	1	1 1/2	2	cucchiaini
Farina bianca 0	170	250	340	g
Farina integrale	35	50	70	g
Farina di segale	35	50	70	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane campagnolo

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	240	350	480	g
Olio	1 1/2	2	3	cucchiai
Zucchero di canna	3/4	1	1 1/2	cucchiaini
Sale	1 1/2	2	3	cucchiaini
Farina bianca 0	100	150	200	g
Farina di cinque cereali misti	100	150	200	g
Farina di segale	130	200	260	g
Pepe bianco macinato	1/4	1/2	1/2	cucchiaini
Semi di coriandolo	1/4	1/2	1/2	cucchiaini
Lievito di birra	8	8	12	g

I cinque cereali possono scelti a piacere tra: orzo, farro, riso, avena, miglio, mais, grano saraceno e soia.

Pane di segale

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Lievito per dolci	1 1/2	2	3	cucchiai
Acqua	190	320	380	g
Zucchero	1/2	1/2	1	cucchiaini
Sale	1	1 1/2	2	cucchiaini
Farina di segale	150	250	300	g
Farina bianca 00	150	250	300	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Selezionare la crosta scura.
Lo zucchero può essere sostituito con miele o zucchero di canna.
È possibile aggiungere 1 cucchiaio di semi di finocchio o di lino.

Pane di segale integrale

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	220	330	440	g
Miele	1 1/2	2	3	cucchiai
Sale	1/2	1/2	3/4	cucchiai
Farina di segale integrale	235	350	470	g
Farina bianca 00	100	150	200	g
Farina di semi di carruba	1	1	1 1/2	cucchiai
Lievito di birra	8	8	12	g

Selezionare la crosta scura.

Pane ai fiocchi d'avena

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Latte	210	330	420	g
Burro morbido	15	20	20	g
Sale	1	1 1/2	2	cucchiaini
Zucchero	1	1	1 1/2	cucchiai
Fiocchi d'avena	55	90	110	g
Farina bianca 00	180	270	360	g
Farina bianca 0	100	150	200	g
Lievito di birra	8	8	12	g

A piacere si può sostituire lo zucchero con quello di canna.

Pane d'avena

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	220	330	440	g
Burro morbido	1	1 1/2	2	cucchiai
Sale	1/2	3/4	1	cucchiai
Zucchero di canna	1	1 1/2	2	cucchiai
Fiocchi d'avena	50	75	100	g
Farina di segale	100	150	200	g
Farina integrale	100	150	200	g
Farina bianca 0	100	150	200	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane al farro

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	220	330	440	g
Sale	1	1 1/2	2	cucchiaini
Miele	1/2	3/4	1	cucchiai
Semola di grano duro	150	200	300	g
Farina di farro	100	150	200	g
Farina bianca 0	100	150	200	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane al farro e segale

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua o latte	220	330	440	g
Olio	1	1	2	cucchiai
Sale	1	1 1/2	2	cucchiaini
Malto	1	1	2	cucchiaini
Farina bianca 0	270	400	540	g
Farina di farro	40	60	80	g
Fiocchi di segale	40	60	80	g
Lievito di birra	8	8	12	g

A piacere si possono aggiungere 50 g di semi di girasole.
Prima dell'ultima fase di lievitazione versare sull'impasto 2 cucchiai di acqua e 2 cucchiai di fiocchi di avena o farro.

Pane al grano saraceno

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	220	330	440	g
Tuorlo d'uovo	1	1	2	
Olio	1	1	2	cucchiai
Sale	1	1 1/2	2	cucchiaini
Zucchero	1	1	2	cucchiaini
Farina bianca 0	100	150	200	g
Farina di grano saraceno	250	350	500	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane d'orzo

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	220	330	440	g
Olio	2	3	4	cucchiai
Sale	1 1/2	2	3	cucchiaini
Zucchero	3/4	1	1	cucchiaini
Farina bianca 0	250	350	500	g
Farina di orzo tostata	100	150	200	g
Semi di sesamo	1	1 1/2	2	cucchiai
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane ai cinque cereali

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	220	330	440	g
Sale	1 1/2	2	3	cucchiaini
Zucchero	3/4	1	1	cucchiaini
Olio	2	3	4	cucchiai
Farina bianca 0	130	200	300	g
Farina di orzo	55	75	100	g
Farina di segale	55	75	100	g
Farina di avena	55	75	100	g
Farina di riso	55	75	100	g
Lievito di birra	8	8	12	g

A piacere si possono aggiungere 2 cucchiai di semi di sesamo e 2 cucchiai di fiocchi di segale.

Pane ai cereali misti

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	230	350	450	g
Sale	1	1 1/2	2	cucchiaini
Miele	1	1 1/2	2	cucchiaini
Farina integrale	90	140	180	g
Farina di segale	90	140	180	g
Farina di farro	25	40	50	g
Grani di segale macinati grossi	25	40	50	g
Grano saraceno macinato	25	40	50	g
Semi di girasole	15	20	35	g
Semi di zucca	15	20	35	g
Semi di lino	1/2	1	1	cucchiai
Semi di sesamo	1/2	1	1	cucchiai
Lievito di birra	8	8	12	g

A piacere si può aggiungere 2 cucchiai di prezzemolo tritato e tostare i semi in una padella prima di inserirli nello stampo.

Pane di soia

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Olio	2	3	4	cucchiai
Sale	1 1/2	2	3	cucchiaini
Zucchero	3/4	1	1	cucchiaini
Farina bianca 0	240	350	500	g
Farina di soia	110	150	200	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane alle mandorle

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	75	125	170	g
Latte	75	125	170	g
Uova	1	1	1	
Burro morbido	20	30	40	g
Sale	3/4	1	1 1/2	cucchiaini
Zucchero	3/4	1	1 1/2	cucchiaini
Miele d'acacia	20	30	40	g
Mandorle tritate	50	80	100	g
Farina bianca 00	35	50	70	g
Farina integrale	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Spennellare la superficie con un tuorlo d'uovo prima della cottura e spolverare con 30 g di mandorle tritate.

RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE FRANCESE

Selezionare il peso e il grado di cottura

Pane bianco senza olio

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	210	300	420	g
Zucchero	1	1	1	cucchiai
Sale	1 1/2	2	3	cucchiaini
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane bianco

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	210	300	420	g
Olio	1	1 1/2	2	cucchiai
Zucchero	1	1	1	cucchiaini
Sale	1	2	2 1/2	cucchiaini
Farina bianca 0	300	420	600	g
Semola di grano duro	50	80	100	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane francese 1

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	1 1/2	2	3	cucchiai
Olio di girasole	1	1	1 1/2	cucchiai
Zucchero	3/4	1	1 1/4	cucchiai
Sale	1	2	2 1/2	cucchiaini
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane francese 2

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	80	110	160	g
Latte	100	150	200	g
Burro morbido	10	15	20	g
Zucchero	1	1 1/2	2	cucchiaini
Sale	1	2	2 1/2	cucchiaini
Farina bianca 0	260	410	520	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane francese al miele

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	200	300	400	g
Olio	1	1 1/2	2	cucchiai
Miele	1/2	3/4	1	cucchiai
Sale	1	2	2 1/2	cucchiaini
Farina bianca 00	300	450	600	g
Semola di grano duro	50	75	100	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Panfocaccia

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	175	260	320	g
Olio	65	100	130	g
Zucchero	3/4	1	1 1/2	cucchiai
Sale	2	3	4	cucchiaini
Farina bianca 0	200	300	400	g
Farina bianca 00	200	300	400	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane alle cipolle

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	110	180	220	g
Latte	100	150	180	g
Zucchero	1/2	1/2	1 1/2	cucchiaini
Sale	1	2	2 1/2	cucchiaini
Farina di segale	120	250	240	g
Farina bianca 0	180	250	360	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Cipolle soffritte	30	40	50	g

Pane con yogurt

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	135	200	270	g
Burro morbido o olio	1/2	3/4	1	cucchiai
Yogurt naturale	90	135	180	g
Succo di limone	1/2	3/4	1	cucchiai
Zucchero	1/2	3/4	1	cucchiai
Sale	1	1 1/2	2	cucchiaini
Farina integrale	250	380	500	g
Farina bianca 0	100	150	200	g
Lievito	8	12	g	

A piacere lo yogurt naturale può essere sostituito con uno yogurt alla frutta o al gusto preferito.

Pane con patate

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	210	300	360	g
Patata lessa schiacciata	50	70	100	g
Sale	3/4	1	1 1/2	cucchiai
Zucchero	1	1	2	cucchiaini
Farina bianca 0	210	300	360	g
Semola di grano duro	140	200	240	g
Lievito	8	12	g	

Selezionare la crosta scura.
La farina può essere sostituita con:
- 300 g farina bianca 0 + 100 g semola di grano duro + 100 g farina di farro o integrale
oppure
- 500 g di semola di grano duro.
Varianti: si possono aggiungere 30 g di semi di sesamo o girasole o papavero.

Pane dolce

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Latte	100	180	200	g
Uova	1	1	2	
Olio / burro morbido	2	3	4	cucchiai
Zucchero	50	75	100	g
Sale	1	1 1/2	2	cucchiaini
Farina bianca 00	150	220	300	g
Farina bianca 0	150	220	300	g
Lievito	8	12	g	

RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE DOLCE

Selezionare il peso e il grado di cottura

Pane all'uvetta

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Burro morbido	15	25	30	g
Zucchero	40	60	80	g
Sale	1	1 1/4	2	cucchiaini
Cannella	1/2	3/4	3/4	cucchiaini
Semola di grano duro	200	300	400	g
Farina bianca 0	150	200	300	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Uvetta sultanina	80	125	160	g

Si possono aggiungere 30 g di zucchero per rendere il pane più dolce e scuro e 30 g di noci tritate e sostituire l'acqua con il latte.

Pane all'uvetta e mandorle

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	150	220	290	g
Latte	50	75	100	g
Burro morbido	40	60	80	g
Zucchero	40	60	80	g
Sale	1	1	1	pizzico
Mandorle tritate	35	50	70	g
Farina bianca 00	175	250	350	g
Farina bianca 0	175	250	350	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Uvetta sultanina	100	150	200	g

Si può sostituire l'acqua con il latte.

Pane muesli

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	180	270	360	g
Latte in polvere	1	1 1/2	2	cucchiai
Burro morbido	10	20	30	g
Zucchero	1/2	1	2	cucchiai
Sale	1/2	1	2	cucchiai
Farina integrale	170	250	340	g
Farina bianca 0	130	200	260	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Uvetta sultanina	40	60	80	g
Muesli	70	100	140	g

Si possono aggiungere 30 g di zucchero per rendere il pane più dolce e scuro e sostituire l'acqua con il latte.

Pane al malto con uvetta e albicocche

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	150	230	300	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Burro morbido	20	30	40	g
Zucchero	1 1/2	2	2 1/2	cucchiai
Malto	3	4	6	cucchiaini
Sale	1/2	3/4	1	cucchiaini
Farina bianca 00	250	380	500	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Uvetta sultanina	25	35	50	g
Albicocche a pezzi	25	35	50	g

Spennellare la superficie con 3 cucchiaini di zucchero e 3 cucchiaini di latte appena sfornato il pane.

Pane da colazione

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	180	270	350	g
Burro morbido	20	30	40	g
Zucchero	1/2	3/4	1	cucchiai
Sale	1/2	3/4	1	cucchiaini
Farina di cocco	1/2	3/4	1	cucchiai
Muesli croccante	35	50	70	g
Farina bianca 00	300	450	600	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Prugne secche a pezzi	3	4	6	pezzi
Albicocche secche a pezzi	3	4	6	pezzi

Spennellare la superficie con 3 cucchiaini di zucchero e 3 cucchiaini di latte appena sfornato il pane.

Pane con mirtilli, mandorle e noci

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	80	120	160	g
Yogurt naturale	70	110	140	g
Zucchero	2	3	4	cucchiai
Sale	1/2	3/4	3/4	cucchiaini
Farina bianca 00	250	380	500	g
Mandorle tritate	25	40	50	g
Noci a pezzi	20	30	40	g
Mirtilli secchi	15	20	25	g
Lievito di birra	8	8	12	g

A piacere lo yogurt naturale può essere sostituito con uno yogurt alla frutta o al gusto preferito.

Pane al latte

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	210	300	420	g
Burro morbido	25	40	50	g
Zucchero	2	3	4	cucchiai
Sale	1	1 1/2	2	cucchiaini
Farina bianca 00	260	380	520	g
Farina bianca 0	90	120	180	g
Lievito di birra	8	8	12	g

È possibile sostituire lo zucchero con il miele.

Pandolce

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	210	300	420	g
Miele	1 1/2	2	3	cucchiai
Zucchero	1 1/2	2	3	cucchiai
Sale	3/4	1	1 1/2	cucchiaini
Farina bianca 00	260	380	520	g
Farina bianca 0	90	120	180	g
Lievito di birra	8	8	12	g

È possibile aggiungere 2 cucchiai di caffè solubile o 4 cucchiai di caffè normale per ottenere un pandolce al caffè.

Pandolce senza zucchero

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Latte	60	60	50	g
Uova	1	2	3	
Burro morbido	40	60	80	g
Sale	1	1	1	pizzico
Scorza di limone	1/2	1/2	1	
Succo di limone	1/2	1/2	1/2	
Vanillina	1	1	1	bustina
Dolcificante misura	10	15	20	g
Farina bianca 00	230	340	450	g
Lievito di birra	8	8	12	g

A piacere al segnale acustico si può aggiungere:

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Uvetta sultanina	50	75	100	g

Pandolce allo yogurt

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Latte	70	100	150	g
Yogurt naturale	140	200	270	g
Miele	1 1/2	2	3	cucchiai
Zucchero	1 1/2	2	3	cucchiai
Sale	3/4	1	1 1/2	cucchiaini
Farina bianca 0	175	250	350	g
Farina bianca 00	175	250	350	g
Lievito di birra	8	8	12	g

A piacere lo yogurt naturale può essere sostituito con uno yogurt alla frutta o al gusto preferito.

Pandolce alla cannella e uvetta

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Latte	100	120	200	g
Uova	1	2	2	
Burro morbido	20	30	40	g
Zucchero di canna	50	75	100	g
Sale	1/2	1	1	cucchiaini
Cannella	1	1 1/2	2	cucchiaini
Farina bianca 00	250	380	500	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Uvetta	80	125	160	g

Spennellare la superficie con 1 tuorlo ed 1 cucchiaio di acqua prima della cottura.

Pan brioche

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	80	150	200	g
Uova	1	1	2	
Olio / burro morbido	40	60	80	g
Zucchero	50	75	100	g
Sale	1	1	2	cucchiaini
Farina bianca 00	150	220	300	g
Farina bianca 0	150	220	300	g
Lievito di birra	8	8	12	g

A scelta si possono aggiungere 1 fialetta di aroma all'arancia e 50 g di gocce di cioccolato.

Pan brioche al miele

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	200	280	400	g
Uova	2	2	3	
Burro morbido	20	30	40	g
Miele	1 1/2	2	3	cucchiai
Sale	3/4	1	1 1/2	cucchiaini
Farina bianca 00	170	250	350	g
Farina bianca 0	180	250	350	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pan brioche morbido

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	110	140	220	g
Uova	1	2	2	
Burro morbido	65	100	130	g
Zucchero	1 1/2	2	3	cucchiai
Sale	1	1	1	pizzico
Farina bianca 00	170	260	340	g
Farina bianca 0	130	200	260	g
Lievito di birra	8	8	12	g

È possibile sostituire lo zucchero con il miele.

Pan brioche rustico

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	50	90	50	g
Uova	2	3	5	
Burro morbido	75	110	150	g
Zucchero	50	75	100	g
Sale	1	1	1	pizzico
Farina bianca 00	100	150	200	g
Farina bianca 0	50	75	100	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pan brioche all'uvetta

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	100	180	200	g
Uova	1	1	2	
Burro morbido	35	50	70	g
Zucchero	1	1 1/2	2	cucchiaini
Sale	1	1	1	pizzico
Farina bianca 00	125	175	250	g
Farina bianca 0	125	175	250	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Uvetta sultanina	50	75	100	g

È possibile sostituire metà dose di latte con l'acqua.

Pane al cocco

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Olio	1	1 1/2	2	cucchiai
Zucchero	1	1 1/2	2	cucchiai
Sale	1 1/2	1 3/4	2	cucchiaini
Farina bianca 00	350	500	700	g
Farina di cocco	3	4	6	cucchiai
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane alle ciliegie

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	120	210	240	g
Latte	40	60	80	g
Olio di girasole	1 1/2	2	3	cucchiai
Marmellata ciliegie	1 1/2	2	3	cucchiai
Sale	1 1/2	1 3/4	2	cucchiaini
Farina bianca 00	300	450	600	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Ciliegie a pezzi	35	50	70	g

Pane alla frutta e semi di girasole

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	150	250	300	g
Latte	40	60	80	g
Olio	1 1/2	2	3	cucchiai
Zucchero di canna	1	1 1/2	2	cucchiai
Sale	1 1/2	1 3/4	3	cucchiaini
Farina bianca 00	150	225	300	g
Farina integrale	150	225	300	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Frutta a pezzi disidratata	2	3	4	cucchiai
Semi di girasole	1	1	2	cucchiai

Pane alla frutta mista

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Burro morbido	20	30	40	g
Zucchero	40	60	80	g
Sale	1	1 1/4	1 1/2	cucchiaini
Semola di grano duro	200	300	400	g
Farina bianca 0	150	200	300	g
Noce moscata	1/2	3/4	1	cucchiaini
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Frutta a pezzi	75	100	150	g
Zucchero (opzionale)	2	3	4	cucchiai

Pane all'arancia e semi di girasole

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Succo d'arancia	185	275	370	g
Olio	1	1	2	cucchiai
Miele	1 1/2	2	3	cucchiai
Sale	3/4	1	1 1/2	cucchiaini
Semola di grano duro	200	300	400	g
Farina bianca 0	150	200	300	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Scorza d'arancia	2	3	3	arance
Semi di girasole	1 1/2	2	3	cucchiai

Pane alla frutta

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Succo di frutta arancia o pompelmo	200	350	400	g
Zucchero	1/2	1/2	1	cucchiaini
Sale	1	1 1/2	2	cucchiaini
Farina di segale	145	250	290	g
Farina bianca 00	155	250	310	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Selezionare la crosta scura.

Pane all'arancia e cappuccino

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	160	240	320	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Caffè solubile	3/4	1	2	cucchiai
Burro morbido	15	20	30	g
Scorza d'arancia	3/4	1	1 1/2	cucchiaini
Zucchero	40	60	80	g
Sale	1	1 1/4	1 1/2	cucchiaini
Farina bianca 00	240	350	480	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Selezionare la crosta chiara.

Pane alle noci

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	180	300	360	g
Olio d'oliva	1 1/2	2	3	cucchiai
Miele	1 1/2	2	3	cucchiai
Sale	1	1 1/2	2	cucchiaini
Farina bianca 00	300	500	600	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Noci tritate	15	30	45	g
Semi di girasole	3	4	6	cucchiai

A piacere l'acqua può essere sostituita parzialmente o totalmente con il latte.

Pane alla mela

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	70	100	150	g
Tuorlo d'uovo	1	2	2	
Burro morbido	10	20	20	g
Zucchero	1	1	2	cucchiai
Sale	1/2	1	1	cucchiai
Farina bianca 00	300	450	600	g
Cannella	1/2	1	1	cucchiaini
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Mela grattugiata	150	250	300	g

A piacere si può sostituire l'acqua con il latte e la mela con la pera.

Pane al cioccolato

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	150	220	330	g
Uova	1	1	1	
Latte in polvere	1	1 1/2	2	cucchiai
Burro morbido	10	15	20	g
Zucchero	80	120	160	g
Sale	1/2	1/2	1	cucchiaini
Noci tritate	20	30	40	g
Semola di grano duro	200	300	400	g
Farina bianca 0	150	200	300	g
Cacao amaro in polvere	40	50	60	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane al doppio cioccolato

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	150	220	330	g
Uova	1	1	1	
Latte in polvere	1	1 1/2	2	cucchiai
Burro morbido	10	15	20	g
Zucchero	80	120	160	g
Sale	1/2	1/2	1	cucchiaini
Scaglie di cioccolato	40	60	80	g
Semola di grano duro	200	300	400	g
Farina bianca 0	150	200	300	g
Cacao amaro in polvere	60	70	80	g
Lievito di birra	8	8	12	g

La semola può essere sostituita totalmente con farina bianca 00.

Pane sacher

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	150	220	330	g
Uova	1	1	1	
Latte in polvere	1	1	2	cucchiai
Burro morbido	10	15	20	g
Zucchero	40	60	80	g
Marmellata di albicocche	40	60	80	g
Sale	1/2	1/2	1	cucchiaini
Scaglie di cioccolato fondente	40	60	80	g
Farina bianca 00	350	500	700	g
Cacao amaro in polvere	60	70	80	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Lasciar raffreddare la pagnotta; tagliarla orizzontalmente in tre parti. Spalmare ciascuna parte con 2 cucchiai di marmellata di albicocche e poi ricomporla. Intanto scaldare in un pentolino 60 g di cioccolato fondente con 2 cucchiai di latte e 2 cucchiai di burro morbido. Spalmare la superficie della pagnotta con 1 cucchiaio di marmellata di albicocche e poi con la glassa di cioccolato. Conservare in frigorifero e servire fredda.

Sandwich

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	180	270	360	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio	1	1 1/2	2	cucchiai
Zucchero	2	3	4	cucchiai
Sale	3/4	1/2	1	cucchiaini
Farina bianca 0	300	450	600	g
Lievito di birra	8	8	12	g

La farina bianca può essere sostituita totalmente con la semola di grano duro.

Pane con patate

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Latte	100	150	200	g
Patate lesse schiacciate	70	100	140	g
Tuorlo d'uovo	2	3	4	
Burro morbido	15	20	30	g
Rhum	1 1/2	2	3	cucchiai
Scorza di limone	1	1	1	
Sale	3/4	1	1 1/2	cucchiaini
Zucchero	70	100	140	g
Farina bianca 00	300	450	600	g
Vanillina	1	1	1	bustina
Lievito di birra	8	8	12	g

A piacere al segnale acustico si può aggiungere:

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Uvetta sultanina	70	100	140	g

Pane nocciole e uva passa

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua o latte	190	300	380	g
Burro morbido	20	30	40	g
Sale	1/2	3/4	3/4	cucchiaini
Zucchero o miele	1	2	2	cucchiai
Farina bianca 00	320	500	650	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Uva passa	50	75	100	g
Nocciole tritate	30	40	60	g

A piacere si può aggiungere 1 cucchiaio di rhum.

Pane all'amaretto

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua o latte	145	230	290	g
Liquore di amaretto	50	75	100	g
Burro morbido	20	30	40	g
Sale	1/2	1	1	cucchiaini
Zucchero	1	1 1/2	2	cucchiai
Farina bianca 00	330	500	650	g
Mandorle tritate	50	75	100	g
Lievito di birra	8	8	12	g

A piacere si può aggiungere 50 g di amaretti tritati.

Pane di riso

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua di cottura del riso o latte	180	270	350	g
Zucchero	1 1/2	2	3	cucchiaini
Farina bianca 00	320	490	650	g
Riso cotto in acqua salata e raffreddato	40	60	75	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pandoro

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Latte	80	120	160	g
Burro morbido	70	100	140	g
Tuorlo d'uovo			1	
Uova	1	1	1	
Zucchero	60	100	130	g
Farina manitoba	100	150	200	g
Farina bianca 0	100	150	200	g
Vanillina	1	1	1	bustina
Sale	1	1	1	pizzico
Lievito di birra	8	8	12	g

Spolverare con 2 cucchiai di zucchero a velo prima di servirlo.

Panettone gastronomico

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Latte	125	170	250	g
Burro morbido	40	50	80	g
Tuorlo d'uovo	2	2	3	
Zucchero	20	30	40	g
Farina bianca 0	125	170	250	g
Farina manitoba	125	170	250	g
Sale	1	1 1/2	2	cucchiaini
Lievito di birra	8	8	12	g

È possibile aggiungere

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Uvetta sultanina	40	50	75	g
Canditi	30	40	50	g
Aroma limone o arancia	1/2	1/2	1	fialetta
Zucchero	30	50	60	g

I canditi e l'uvetta non vanno ammollati.

Nota: per rendere ancora più soffici pandoro e panettone, impostare il programma impasto e poi il programma pane dolce.

RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE VELOCE

Pane bianco

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	180	270	360	g
Latte in polvere	2	2	3	cucchiaini
Zucchero	3	4	5	cucchiaini
Olio o burro morbido	3	4	5	cucchiai
Sale	3/4	1	1 1/2	cucchiaini
Farina bianca 0	300	450	600	g
Lievito di birra liofilizzato per programma veloce	3	3	3 1/2	cucchiaini

Pane integrale

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	180	270	360	g
Latte in polvere	2	2	3	cucchiaini
Zucchero di canna	3	4	5	cucchiaini
Olio o burro morbido	3	4	5	cucchiai
Sale	3/4	1	1 1/2	cucchiaini
Farina bianca 0	150	220	300	g
Farina integrale	150	220	300	g
Lievito di birra liofilizzato per programma veloce	3	3	3 1/2	cucchiaini

Pane all'uvetta

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	180	270	360	g
Latte in polvere	2	2	3	cucchiaini
Zucchero di canna	2	3	4	cucchiaini
Sale	1/2	1	1 1/2	cucchiaini
Olio o burro morbido	2	3	4	cucchiai
Cannella	1/2	3/4	3/4	cucchiaini
Semola di grano duro	300	450	600	g
Lievito di birra liofilizzato per programma veloce	3	3	3 1/2	cucchiaini

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Uvetta	80	125	160	g

RICETTE CON IL PROGRAMMA: DOLCI

Torta all'uvetta

Ingredienti	**750 g**	**Unità di misura**
Latte	100	g
Uova	2	
Burro morbido	125	g
Zucchero	120	g
Farina bianca 00	250	g
Mandorle tritate	60	g
Uvetta sultanina	125	g
Vanillina	1	bustina
Sale	1	pizzico
Lievito per dolci	1	bustina

Torta alle nocciole

Ingredienti	**750 g**	**Unità di misura**
Latte	200	g
Uova	2	
Burro morbido	100	g
Zucchero	200	g
Farina bianca 00	200	g
Nocciole tritate	100	g
Vanillina	1	bustina
Sale	1	pizzico
Lievito per dolci	1	bustina

Torta alle mandorle

Ingredienti	**750 g**	**Unità di misura**
Latte	150	g
Uova	2	
Burro morbido	100	g
Zucchero	100	g
Farina bianca 00	350	g
Mandorle tritate	50	g
Scorza di limone	1	
Vanillina	1	bustina
Sale	1	pizzico
Lievito per dolci	1	bustina

Torta al limone

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Uova	4	
Burro morbido	100	g
Zucchero	200	g
Farina bianca 00	250	g
Lievito per dolci	1	bustina
Sale	1	pizzico
Scorza di limone	1	

Torta al limone e uvetta

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Latte	150	g
Uova	1	
Olio di girasole	1	cucchiaio
Zucchero	50	g
Farina bianca 00	250	g
Vanillina	2	bustina
Lievito per dolci	1	bustina
Sale	1	pizzico
Scorza di limone	1	

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Uvetta sultanina	50	g

Torta all'arancia

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Uova	3	
Burro morbido	100	g
Zucchero	200	g
Farina bianca 00	165	g
Lievito per dolci	1/2	bustina
Sale	1	pizzico
Scorza d'arancia	1	

A piacere si può aggiungere 50 g di mandorle tostate e tritate.

Torta alle ciliegie

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Uova	2	
Tuorlo d'uovo	2	
Burro morbido	150	g
Zucchero	170	g
Ciliegie snocciolate a metà	300	g
Farina bianca 00	100	g
Mandorle tostate e tritate	70	g
Lievito per dolci	1/2	bustina

Quando la torta sarà fredda, guarnire la superficie con 2 cucchiai di zucchero a velo.

Torta Dundee

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Uova	4	
Burro morbido	125	g
Zucchero	225	g
Canditi	2	cucchiai
Uvetta sultanina	200	g
Ciliegie candite	10	
Farina bianca 00	225	g
Scorza d'arancia	1	
Mandorle tritate	50	g
Lievito per dolci	1	bustina
Sale	1	pizzico

Torta di pan grattato

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Uova	3	
Panna	250	g
Zucchero	100	g
Pan grattato	200	g
Amaretti tritati	200	g
Cioccolato fondente tritato	100	g
Lievito per dolci	1	bustina
Sale	1	pizzico

Torta al cioccolato e mandorle

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Latte	100	g
Uova	2	
Burro morbido	100	g
Zucchero	120	g
Farina bianca 00	250	g
Vanillina	1	bustina
Lievito per dolci	1	bustina
Sale	1	pizzico
Mandorle tritate	60	g
Cioccolato a pezzi	125	g

Torta al cacao

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Uova	2	
Burro morbido	100	g
Succo d'arancia	1	
Scorza d'arancia	1	
Zucchero	120	g
Farina bianca 00	130	g
Cacao amaro in polvere	60	g
Lievito per dolci	1	bustina
Sale	1	pizzico

Torta al doppio cioccolato

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Panna da cucina	150	g
Uova	3	
Zucchero	120	g
Farina bianca 00	250	g
Cacao amaro in polvere	50	g
Vanillina	1	bustina
Lievito per dolci	1	bustina
Sale	1	pizzico
Cioccolato a pezzi	70	g

La panna da cucina può essere sostituita con il latte o con 100 g di burro.

Torta al cioccolato fondente

Ingredienti	**750 g**	**Unità di misura**
Latte	70	g
Uova	4	
Olio di girasole	80	g
Zucchero	150	g
Farina bianca 00	250	g
Vanillina	1	bustina
Lievito per dolci	1	bustina
Sale	1	pizzico
Cioccolato fondente sciolto	120	g

Quando la torta sarà fredda, tagliarla a metà e farcire entrambe le parti con abbondante crema al cioccolato. Aggiungere uno strato di panna montata e ricomporla. Infine guarnire la superficie con 50 g cioccolato sciolto in 2 cucchiai di latte.

Torta al cioccolato e pere

Ingredienti	**750 g**	**Unità di misura**
Pere pulite a fette	400	g
Uova	3	
Burro morbido	100	g
Zucchero	180	g
Cacao amaro in polvere	1	cucchiaio
Cioccolato fondente tritato	100	g
Farina bianca 00	230	g
Fecola di patate	70	g
Sale	1	pizzico
Vanillina	1	bustina
Lievito per dolci	1	bustina

Quando la torta sarà fredda, spolverare la superficie con 2 cucchiai di zucchero a velo.

Torta al caffè

Ingredienti	**750 g**	**Unità di misura**
Uova	2	
Caffè	2	tazzine
Latte	100	g
Burro morbido	100	g
Zucchero	170	g
Farina bianca 00	300	g
Vanillina	1	bustina
Lievito per dolci	1	bustina
Sale	1	pizzico

Quando la torta sarà fredda, spolverare la superficie con 2 cucchiai di zucchero a velo.

Torta alle noci e carote

Ingredienti	**750 g**	**Unità di misura**
Uova	2	
Olio di girasole	100	g
Zucchero di canna	150	g
Acqua	50	g
Noci tritate	60	g
Carote grattugiate	120	g
Cannella	1	pizzico
Noce moscata	*1*	*pizzico*
Scorza d'arancia	1/3	
Farina bianca 00	150	g
Vanillina	1	bustina
Lievito per dolci	1/2	bustina
Sale	1	pizzico

Selezionare la crosta chiara.
È possibile sostituire l'olio con 100 g di burro morbido.

Torta alle mandorle e carote

Ingredienti	**1 kg**	**Unità di misura**
Latte	50	g
Uova	2	
Burro morbido	10	g
Zucchero	150	g
Mandorle tritate	60	g
Carote grattugiate	150	g
Farina di mais macinata fine	50	g
Fecola di patate	100	g
Scorza di limone	1/2	
Lievito per dolci	1	bustina
Sale	1	pizzico

Torta camilla

Ingredienti	**1 kg**	**Unità di misura**
Latte	100	g
Uova	2	
Olio di girasole	90	g
Zucchero	180	g
Mandorle tritate	50	g
Carote grattugiate	200	g
Farina bianca 00	300	g
Lievito per dolci	1	bustina
Sale	1	pizzico

Selezionare la crosta chiara.
È possibile sostituire l'olio con 60 g di burro morbido.

Torta margherita

Ingredienti	900 g	Unità di misura
Latte	150	g
Uova	3	
Burro morbido	150	g
Zucchero	200	g
Sale	1	pizzico
Farina bianca 00	400	g
Scorza di limone	1/2	
Vanillina	*1*	*bustina*
Lievito per dolci	1	bustina

Varianti: al segnale acustico aggiungere 100 g di ciliegie snocciolate divise a metà oppure 100 g di frutta mista oppure 120 g di gocce di cioccolato oppure 60 g di limoncello o 70 g di nocciole tritate o 50 g di farina di cocco. È possibile sostituire 50 g di farina con 50 g di amido di frumento.

Torta alla banana e noci

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Latte	1	cucchiaio
Uova	1	
Burro morbido	20	g
Zucchero	120	g
Banana in poltiglia	1	
Noci tritate	60	g
Scorza di limone	1	cucchiaino
Farina bianca 00	225	g
Bicarbonato di sodio	1/2	cucchiaino
Lievito per dolci	1	bustina
Sale	1/4	cucchiaino

Selezionare la crosta chiara.

Torta alle mele e noci

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Uova	2	
Burro morbido	125	g
Mela sbucciata e affettata	2	
Noci tritate	90	g
Datteri tritati (opzionali)	60	g
Zucchero	165	g
Farina bianca 00	180	g
Bicarbonato di sodio	*1/2*	*cucchiaino*
Lievito per dolci	1	bustina
Sale	1/4	cucchiaino
Cannella	1/4	cucchiaino

Al termine spolverare con zucchero a velo oppure spalmare la superficie con cioccolato fuso.

Torta alle pere e noci

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Latte	200	g
Acqua	100	g
Uova	1	
Burro morbido	20	g
Pere cotte in 200 g di vino	200	g
Zucchero	2	cucchiai
Sale	1	pizzico
Farina bianca 00	250	g
Noci tritate	100	g
Lievito per dolci	1	bustina

Torta di mele

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Yogurt naturale	125	g
Uova	3	
Burro morbido	70	g
Mela sbucciata e affettata	2	
Zucchero	200	g
Sale	1	pizzico
Farina bianca 00	200	g
Nocciole tritate	50	g
Lievito per dolci	1	bustina

A piacere le mele possono essere sostituite con le pere.

Torta all'avena

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Latte	220	g
Uova	2	
Olio di girasole	1/2	cucchiaino
Melassa	2	cucchiai
Zucchero	60	g
Sale	1	cucchiaino
Farina bianca 00	300	g
Farina d'avena	150	g
Lievito per dolci	1	bustina
Bicarbonato di sodio	1/2	cucchiaino

Torta torronata

Ingredienti	**750 g**	**Unità di misura**
Uova	3	
Burro morbido	90	g
Zucchero	180	g
Farina bianca 00	300	g
Cioccolato fondente tritato	120	g
Mandorle tritate	240	g
Cedro candito	90	g
Amaretti tritati	100	g
Caramelle alla menta tritate	3	
Lievito per dolci	1	bustina

Torta al cocco

Ingredienti	**750 g**	**Unità di misura**
Uova	3	
Burro morbido	60	g
Rhum	1	cucchiaio
Zucchero	150	g
Farina di cocco	150	g
Fecola di patate	50	g
Scorza di limone	1/2	
Sale	1	pizzico
Vanillina	1	bustina
Lievito per dolci	1	bustina

Torta al cocco e cacao

Ingredienti	**750 g**	**Unità di misura**
Uova	2	
Tuorlo d'uovo	1	
Burro morbido	30	g
Latte	100	g
Marsala	50	g
Zucchero	100	g
Farina di cocco	100	g
Farina bianca 00	70	g
Fecola di patate	50	g
Cacao amaro in polvere	30	g
Mandorle tritate	30	g
Sale	1	pizzico
Vanillina	1	bustina
Lievito per dolci	1	bustina

Torta dolce dei Caraibi

Ingredienti	**750 g**	**Unità di misura**
Latte	160	g
Burro morbido	50	g
Uova	2	
Zucchero	110	g
Sale	1	pizzico
Farina di cocco	25	g
Frutta secca tropicale a pezzi	70	g
Farina bianca 00	280	g
Lievito per dolci	1	bustina

Pane allo zenzero

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Latte	200	g
Burro morbido	115	g
Uova	1	
Zucchero	100	g
Zucchero di canna	100	g
Sale	1	pizzico
Farina bianca 00	280	g
Zenzero macinato	2	cucchiaini
Bicarbonato di sodio	3/4	cucchiaino
Lievito per dolci	1	bustina

Questo pane si conserva meglio in un recipiente ermetico per 24 ore prima di essere consumato, affinché possa diventare appiccicoso.

Torta amaretto

Ingredienti	**750 g**	**Unità di misura**
Uova	1	
Burro morbido	100	g
Liquore di amaretto	50	g
Zucchero	100	g
Sale	1	pizzico
Farina bianca 00	200	g
Amaretti tritati	100	g
Mandorle tritate	60	g
Vanillina	1	bustina
Lievito per dolci	1	bustina

Torta alle castagne

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Uova	1	
Latte	150	g
Liquore maraschino	50	g
Zucchero	50	g
Farina di castagne	150	g
Uvetta sultanina	50	g
Cioccolato fondente tritato	70	g
Vanillina	1	bustina
Sale	1	pizzico
Lievito per dolci	1	bustina

Torta speziata

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Uova	2	
Latte	3	cucchiai
Burro morbido	100	g
Caffè	1	tazzina
Zucchero	120	g
Sale	1	pizzico
Farina bianca 00	200	g
Nocciole tostate e tritate	120	g
Cioccolato fondente tritato	50	g
Cacao amaro in polvere	20	g
Cannella	1/2	cucchiaino
Lievito per dolci	1	bustina

Plum-cake allo yogurt

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Yogurt naturale	125	g
Latte	120	g
Uova	3	
Olio di girasole	60	g
Succo di limone	1	cucchiaino
Zucchero	80	g
Farina bianca 00	250	g
Amido di mais	60	g
Vanillina	1	bustina
Sale	1	pizzico
Lievito per dolci	1	bustina

A piacere si può aggiungere 30 g di cacao amaro in polvere e sostituire l'olio con 80 g di burro morbido e lo yogurt naturale con uno yogurt alla frutta o al gusto preferito. Selezionare la crosta chiara.

Plum-cake al cacao e yogurt

Ingredienti	**750 g**	**Unità di misura**
Yogurt naturale	125	g
Uova	1	
Latte	150	g
Burro morbido	80	g
Zucchero	200	g
Cacao amaro in polvere	50	g
Farina bianca 00	100	g
Vanillina	1	bustina
Lievito per dolci	1	bustina

Plum-cake all'uvetta e canditi

Ingredienti	**750 g**	**Unità di misura**
Uova	2	
Tuorlo d'uovo	1	
Burro morbido	120	g
Rhum (opzionale)	2	cucchiai
Zucchero	120	g
Fecola	50	g
Farina bianca 00	120	g
Uvetta sultanina	100	g
Canditi	40	g
Scorza di limone	1	
Sale	1	pizzico
Lievito per dolci	1	bustina

Plum-cake all'arancia

Ingredienti	**750 g**	**Unità di misura**
Uova	2	
Latte	50	g
Burro morbido	100	g
Zucchero	100	g
Farina bianca 00	150	g
Polpa d'arancia	1	
Scorza d'arancia	1/2	
Sale	1	pizzico
Lievito per dolci	1	bustina

A piacere si può sostituire il latte con 125 g di yogurt naturale e aggiungere 100 g di zucchero e 100 g di farina bianca 00.
Si può inoltre sostituire l'arancia con 6 mandarini.

Plum-cake alle fragole

Ingredienti	**750 g**	**Unità di misura**
Uova	1	
Burro morbido	70	g
Zucchero	100	g
Farina bianca 00	200	g
Fecola di patate	50	g
Mandorle tritate	50	g
Fragole a pezzi	250	g
Sale	1	pizzico
Vanillina	1	bustina
Lievito per dolci	1	bustina

A cottura ultimata spennellare la superficie con 4 cucchiai di marmellata di fragole.
Le fragole possono essere sostituite con altra frutta a piacere (more, ciliegie, amarene, pesche ecc.)

Panettone genovese

Ingredienti	**750 g**	**Unità di misura**
Acqua	5	cucchiai
Marsala	220	g
Scorza di limone	1	
Uova	1	
Burro morbido	100	g
Zucchero	140	g
Farina bianca 00	350	g
Uvetta sultanina	70	g
Canditi	35	g
Pinoli	35	g
Lievito per dolci	1	bustina

Pandoro veronese

Ingredienti	**750 g**	**Unità di misura**
Uova	4	
Burro morbido	150	g
Succo di limone	1/2	
Cognac	1	cucchiaio
Zucchero	160	g
Farina bianca 00	150	g
Fecola di patate	150	g
Vanillina	1	bustina
Lievito per dolci	2	cucchiai

Servirlo spolverizzato con zucchero a velo.

RICETTE CON IL PROGRAMMA: IMPASTO 1h30

Durata: 1 h 30

Muffin inglesi

Ingredienti	20 pz	Unità di misura
Latte	220	g
Uova	2	
Burro morbido	20	g
Zucchero	2	cucchiai
Sale	1	cucchiaino
Semola di grano duro	450	g
Lievito di birra	12	g

Stendere l'impasto alto 7 mm e fare dei cerchi 7,5 cm di diametro e spennellare la superficie con acqua e 1 tazza di farina d'avena. Coprire con un panno e lasciare lievitare per 30 minuti. Scottare su una padella antiaderente per 6-7 minuti ogni lato.

Muffin

Ingredienti	15 pz	Unità di misura
Latte	250	g
Olio	2 1/2	cucchiai
Zucchero	1/2	cucchiaino
Sale	1/2	cucchiaino
Farina bianca 00	350	g
Lievito di birra	8	g

Dividere l'impasto in 15 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera e disporre su una teglia per muffin oppure nei pirottini di carta; farcire con marmellata, crema al cioccolato o altro a piacere.
Coprire con un panno e lasciar lievitare per 30 minuti. Infornare a 190 gradi per 20-25 minuti, finché la superficie non diventa scura.

Muffin dolci allo yogurt

Ingredienti	20 pz	Unità di misura
Yogurt naturale	200	g
Latte	100	g
Olio di girasole	70	g
Uova	2	
Zucchero	150	g
Farina bianca 00	400	g
Vanillina	1	bustina
Lievito per dolci	2 1/2	cucchiaini

A piacere lo yogurt naturale può essere sostituito con uno yogurt alla frutta o al gusto preferito.

Con un cucchiaio riempire per 2/3 le formine per muffin oppure i pirottini di carta farcire con marmellata, crema al cioccolato o altro a piacere.
Infornare a 200 gradi per 20 minuti, finché la superficie non diventa scura.

Muffin alle prugne e cioccolato

Ingredienti	**20 pz**	**Unità di misura**
Latte	170	g
Uova	1	
Burro morbido	100	g
Zucchero	100	g
Cacao amaro in polvere	30	g
Farina bianca 0	200	g
Farina bianca 00	200	g
Prugne secche a pezzi	150	g
Cioccolato a pezzi	40	g
Vanillina	1	bustina
Lievito per dolci	1	bustina

Con un cucchiaio riempire per 2/3 le formine per muffin oppure i pirottini di carta.
Infornare a 190 gradi per 25 minuti, finché la superficie non diventa scura.

Muffin alle carote o camille

Ingredienti	**10 pz**	**Unità di misura**
Uova	2	
Burro morbido	10	g
Latte	50	g
Zucchero	120	g
Mandorle tritate	50	g
Carote grattugiate	250	g
Farina di mais macinata fine	50	g
Fecola di patate	100	g
Scorza di limone	1	
Lievito per dolci	1	bustina
Sale	1	pizzico

Con un cucchiaio riempire per 2/3 le formine per muffin oppure i pirottini di carta.
Infornare a 180 gradi per 20 minuti, finché la superficie non diventa scura.

Muffin salati

Ingredienti	20 pz	Unità di misura
Latte	40	g
Acqua	200	g
Burro morbido	50	g
Uova	1	
Zucchero	1/2	cucchiaino
Sale	1	cucchiaino
Prosciutto cotto tritato	100	g
Groviera tritata	100	g
Funghi sott'olio	150	g
Farina bianca 00	300	g
Semola di grano duro	100	g
Lievito di birra	12	g

Dividere l'impasto in 20 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera e disporre su una teglia per muffin oppure nei pirottini di carta.
Coprire con un panno e lasciar lievitare per 30 minuti. Infornare a 190 gradi per 20-25 minuti, finché la superficie non diventa scura.
Varianti: emmenthal + wurstel, oppure gorgonzola + noci.

Croissant 1

Ingredienti	12 pz	Unità di misura
Acqua	165	g
Latte in polvere	2	cucchiai
Zucchero	1	cucchiaio
Sale	1	cucchiaino
Burro morbido	10	g
Farina bianca 00	150	g
Farina bianca 0	150	g
Lievito di birra	8	g
Burro freddo a fette	120	g

Riporre il burro tagliato a fette sottili in frigorifero per almeno un'ora.
Stendere l'impasto su una superficie infarinata dandogli forma di quadrato 30x30 cm con altezza di 7 mm. Porre il burro a fette al centro dell'impasto.
Piegare a metà e stendere con il matterello a forma rettangolare 50x36 cm. Piegare e stendere l'impasto altre 3 volte. Coprire l'impasto con pellicola e riporlo in frigo per 20 minuti. Ripetere nuovamente la piegatura e stesura per 3 volte.
Stendere ancora l'impasto a forma di rettangolo 25x40 cm e alto 3 mm. Dividere in 6 quadrati e tagliare ciascuno in diagonale per formare 12 triangoli. A scelta porre due cucchiaini di marmellata al centro di ogni triangolo. Arrotolare ciascun triangolo su se stesso partendo dal lato più lungo. Porre il lato di chiusura sulla carta da forno in modo da evitare l'apertura durante la cottura. Curvare le estremità, spruzzare sopra un po' d'acqua, coprire con un panno umido e lasciar lievitare in un ambiente chiuso per 45-50 minuti, finché non raddoppiano di volume. Spennellare la superficie con un uovo sbattuto oppure con latte e spolverizzatele con zucchero semolato. Infornare a 190 gradi per 10-15 minuti, finché la superficie non diventa scura.
La forma delle brioche può essere variata a vostro gusto: trecce, palline ecc.

Croissant 2

Ingredienti	20 pz	Unità di misura
Latte	200	g
Uova	1	
Burro morbido	70	g
Zucchero	80	g
Vanillina	1	bustina
Succo di limone	1/2	
Aroma di arancia (opzionale)	1	fiala
Sale	1	cucchiaino
Farina bianca 00	300	g
Farina manitoba	250	g
Lievito di birra	12	g

Seguire le indicazioni della ricetta precedente tralasciando la fase della stesura del burro sull'impasto.

Croissant salati

Ingredienti	20 pz	Unità di misura
Latte o acqua	250	g
Burro morbido	50	g
Sale	1	cucchiaino
Zucchero	1	cucchiaino
Farina bianca 00	250	g
Farina bianca 0	250	g
Lievito di birra	12	g

Stendere l'impasto su una superficie infarinata dandogli forma rettangolare spessa 7 mm. Porre il burro a fette al centro dell'impasto.
Dividere in 10 quadrati e tagliare ciascuno in diagonale per formare 20 triangoli. A scelta porre un pezzo di salame (prosciutto cotto o crudo) e uno di formaggio (fontina, scamorza o provolone) al centro di ogni triangolo. Arrotolare ciascun triangolo su se stesso partendo dal lato più lungo. Porre il lato di chiusura sulla carta da forno in modo da evitare l'apertura durante la cottura. Curvare le estremità, spruzzare sopra un po' d'acqua, coprire con un panno umido e lasciar lievitare in un ambiente chiuso per 45-50 minuti, finché non raddoppiano di volume.
Infornare a 200 gradi per 15-20 minuti, finché la superficie non diventa scura.

Focaccine dolci

Ingredienti	12 pz	Unità di misura
Latte	220	g
Burro morbido	60	g
Zucchero	80	g
Uova	1	
Sale	1	cucchiaino
Semola di grano duro	570	g
Cannella	1	cucchiaino
Noce moscata	1/4	cucchiaino
Lievito di birra	12	g

Il burro può essere sostituito con olio di girasole.

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	12 pz	Unità di misura
Uvetta	200	g

L'uvetta può essere sostituita con frutta mista disidratata.
Dividere l'impasto in 12 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera appiattita e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Lasciar lievitare coperti con un panno umido per 30 minuti. Spennellare la superficie con il composto di un tuorlo d'uovo e un cucchiaio d'acqua. Fare una croce con un coltello su ciascuna focaccina. Infornare a 190 gradi per 16-18 minuti. Appena tolte dal forno, cospargere la superficie con zucchero glassato preparato con 160 g di zucchero a velo, 1 cucchiaio di latte e 2 cucchiai di mandorle tritate.

Focaccine ripiene

Ingredienti	18 pz	Unità di misura
Acqua	220	g
Latte in polvere	1	cucchiaio
Zucchero	60	g
Burro morbido	2	cucchiai
Uova	1	
Sale	3/4	cucchiaino
Semola di grano duro	520	g
Lievito di birra	12	g

Il burro può essere sostituito con olio di girasole.
Stendere l'impasto alto 12 mm e tagliarlo 18 parti uguali e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Lasciar lievitare coperti con un panno umido per 30 minuti. Fare un avvallamento al centro lasciando un bordo di 7 mm.
Cuocere per un minuto in 320 g di acqua: 200 g di uvetta sultanina, 240 g di zucchero di canna, 1 cucchiaino di cannella. Riempire le focaccine e spennellare la superficie con il composto di un tuorlo d'uovo e un cucchiaio d'acqua. Infornare a 200 gradi per 10 minuti.

Focaccine di carote e mele

Ingredienti	**10 pz**	**Unità di misura**
Mele tritata	20	g
Uova	1	
Carote tritate	200	g
Olio di girasole	30	g
Zucchero	60	g
Sale	1	pizzico
Uvetta sultanina	150	g
Farina integrale	100	g
Lievito di birra	8	g

Imburrare e infarinare 10 pirottini di alluminio o carta e riempirli a metà con l'impasto. Infornare a 170 gradi per 25 minuti circa.

Krapfen

Ingredienti	**24 pz**	**Unità di misura**
Latte	280	g
Uova	1	
Burro morbido	60	g
Zucchero	60	g
Sale	1	cucchiaino
Semola di grano duro	570	g
Lievito di birra	12	g

Stendere l'impasto alto 12 mm e fare dei cerchi 7 cm di diametro. Lasciar lievitare coperti con un panno umido per 30 minuti. Friggere entrambi i lati in olio caldo finché la superficie non diventa scura. Disporre su carta assorbente e cospargere la superficie con zucchero di canna. Una volta tiepidi si possono farcire con crema o marmellata a scelta utilizzando una siringa da pasticceria.

Babà

Ingredienti	**20 pz**	**Unità di misura**
Uova	3	
Burro morbido	70	g
Zucchero	30	g
Sale	1	pizzico
Farina manitoba	220	g
Lievito di birra	12	g

Riempire gli stampi imburrati per babà fino ad 1/3 o adagiare l'impasto in una tortiera da ciambella. Metterli a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento coperti con un panno umido per 1 ora. Infornare a 180 gradi per 20 minuti. Una volta cotti lasciateli raffreddare e immergeteli nello sciroppo preparato con 500 g di acqua, 200 g di zucchero e la scorza di un limone. A piacere aggiungete 50 g di rum + 50 g di limoncello. Rigirateli in modo che si imbevano bene e strizzateli tra le mani con un movimento di compressione e non di torsione. Riponeteli in un piatto e bagnateli con rhum o limoncello prima di servirli.

Impasto per pasta all'uovo

Ingredienti		**Unità di misura**
Uova	3	
Olio	1	cucchiaio
Farina bianca 00	300	g

Stendere l'impasto dell'altezza desiderata e tagliarlo per tagliatelle, lasagne, ravioli ecc. Cuocere la pasta per 3 minuti in abbondante acqua.
Variante per pasta verde: unire 100 g di spinaci lessati e ben tritati.

Impasto per pasta sfoglia

Ingredienti		**Unità di misura**
Burro congelato a pezzi	200	g
Acqua fredda	90	g
Sale	1	cucchiaio
Farina bianca 00	200	g

Stendere l'impasto con il matterello dando forma rettangolare e ripiegare i tre pezzi sovrapponendola. Distendere ancora e utilizzare.

Impasto per pasta brisè

Ingredienti		**Unità di misura**
Burro morbido	100	g
Acqua fredda	60	g
Sale	1	cucchiaino
Farina bianca 00	250	g

Avvolgere l'impasto in un canovaccio e lasciarlo in frigorifero per 15 minuti prima di utilizzarlo. Stendere l'impasto con il matterello e farcire a piacere.
È un ottima base per torte salate.

Impasto per pasta frolla

Ingredienti		**Unità di misura**
Burro morbido	150	g
Uova	1	
Tuorlo	1	
Zucchero	70	g
Scorza di limone	1	
Sale	1	pizzico
Farina bianca 00	300	g
Lievito per dolci	1/2	cucchiaino

Avvolgere l'impasto in un canovaccio e lasciarlo in frigorifero per 15 minuti prima di utilizzarlo. Stendere l'impasto con il matterello e farcire a piacere oppure ritagliare dei biscotti. È un ottima base per crostate.

Impasto per pasta frolla leggera

Ingredienti		**Unità di misura**
Burro morbido	60	g
Ricotta	60	g
Uova	1	
Tuorlo	1	
Zucchero	50	g
Sale	1	pizzico
Farina bianca 00	200	g
Fecola di patate	100	g
Lievito per dolci	1	cucchiaino

Seguire le stesse istruzioni della pasta frolla.

Impasto per biscotti krumiri

Ingredienti		**Unità di misura**
Uova	3	
Burro morbido	150	g
Zucchero	100	g
Farina di mais macinata fine	150	g
Farina bianca 00	150	g
Vanillina	1	bustina
Lievito per dolci	1	bustina

Avvolgere l'impasto in un canovaccio e lasciarlo in riposare per 30 minuti prima di utilizzarlo. Al termine, inserire l'impasto in una tasca per pasticciere e spremere dei biscotti lunghi 10 cm circa sulla carta da forno. Cuocere in forno caldo a 200 gradi per 15 minuti.
A piacere sciogliere a bagnomaria 100 g di cioccolato fondente e ricoprire i biscotti per metà e lasciarli raffreddare.

Impasto per biscotti con cereali

Ingredienti		**Unità di misura**
Uvetta sultanina ammorbidita nel rhum	100	g
Uova	2	
Burro morbido	200	g
Zucchero	200	g
Farina bianca 00	175	g
Fecola di patate	175	g
Lievito per dolci	1/2	bustina

Mettere in una ciotola 200 g di corn flakes e con un cucchiaino fare delle palline con l'impasto ottenuto; passarle nella ciotola facendo ben aderire i cereali. Disporli sulla carta forno e cuocere in forno caldo a 150 gradi per 15 minuti.

Impasto per biscotti di frutta secca

Ingredienti		Unità di misura
Datteri tritati	60	g
Nocciole tritate	30	g
Mandorle tritate	30	g
Pistacchi tritati	30	g
Burro morbido	130	g
Zucchero	30	g
Farina bianca 00	230	g
Cannella	1	pizzico
Sale	1	pizzico
Lievito per dolci	1/2	bustina

Con l'impasto formare palline grandi come una noce. Disporle sulla placca del forno ricoperta da carta forno e cuocerle in forno pre-riscaldato a 160 gradi per 10 minuti e 180 gradi per altri 20 minuti.

Impasto per pastella fritture

Ingredienti		Unità di misura
Acqua	300	g
Farina bianca 00	200	g
Spicchi d'aglio	1	
Ciuffo di prezzemolo	1	
Sale	1	pizzico

Serve per friggere pesce e verdure.
Per dare maggior leggerezza alla frittura sostituire l'acqua con la birra.

Impasto per gnocchi di patate

Ingredienti		Unità di misura
Farina bianca 00	200	g
Sale	1	pizzico
Patate lesse schiacciate	500	g

Disporre l'impasto su una spianatoia, formare dei rotoli e tagliarli a pezzetti di 2 cm. circa di lunghezza, passarli sui rebbi di una forchetta e cuocerli in acqua bollente salata; scolarli non appena tornano a galla.
Si possono aggiungere: 100 g di farina, un uovo, un cucchiaio di parmigiano.

Impasto per gnocchi di zucca

Ingredienti		Unità di misura
Farina bianca 00	300	g
Sale	1	pizzico
Olio	1	cucchiaio
Zucca lessa schiacciata	200	g

Disporre l'impasto su una spianatoia, formare dei rotoli e tagliarli a pezzetti di 2 cm. circa di lunghezza, passarli sui rebbi di una forchetta e cuocerli in acqua bollente salata; scolarli non appena tornano a galla.

Impasto per gnocchi di pane

Ingredienti		Unità di misura
Pane raffermo*	500	g
Farina bianca 00	50	g
Uova	3	
Sale	1	pizzico

*Lasciare in ammollo il pane spezzettato nel latte, quindi strizzatelo e inseritelo nello stampo.
Disporre l'impasto su una spianatoia, formare dei rotoli e tagliarli a pezzetti di 2 cm. circa di lunghezza, passarli sui rebbi di una forchetta e cuocerli in acqua bollente salata.

Impasto per gnocco fritto

Ingredienti		Unità di misura
Latte	300	g
Farina bianca 00	500	g
Olio	1	cucchiaio
Sale	2	cucchiaini

Disporre l'impasto su una spianatoia, tirare con il matterello una sfoglia di 1-2 mm. Tagliare la sfoglia a rombi e farle friggere nell'olio bollente. Il gnocco fritto si accompagna con affettati, formaggi, uova e insalate.

Impasto per spaetzle bianchi

Ingredienti		Unità di misura
Acqua	100	g
Latte	100	g
Uova	4	
Farina bianca 00	400	g
Sale	1	pizzico

Far cadere l'impasto con un cucchiaino in acqua bollente salata; scolarli non appena tornano a galla.

Impasto per spaetzle verdi

Ingredienti		Unità di misura
Spinaci lessi tritati	400	g
Latte	50	g
Uova	1	
Farina bianca 00	250	g
Sale	1	pizzico

Far cadere l'impasto con un cucchiaino in acqua bollente salata; scolarli non appena tornano a galla.

Cracker

Ingredienti		Unità di misura
Acqua	170	g
Olio	50	g
Sale	1	cucchiaio
Farina bianca 00	500	g
Lievito per dolci	1	bustina

Stendere l'impasto su una placca oliata del forno, quindi ritagliare la sfoglia con un coltello dando le forme desiderate. Spennellare la superficie con olio, spolverare con sale e punzecchiare con una forchetta. Cuocere nel forno caldo a 220 gradi per 15-20 minuti. Tenuti in barattoli ermetici si conservano a lungo.

Cracker ai semi di lino

Ingredienti		Unità di misura
Acqua	150	g
Olio	2	cucchiai
Sale	2	cucchiaini
Zucchero	1	pizzico
Semi di cumino macinati	2	cucchiaini
Semi di lino macinati	4	cucchiai
Fiocchi d'orzo	50	g
Fiocchi d'avena	100	g
Farina bianca 00	80	g
Lievito di birra	8	g

Stendere l'impasto su una placca oliata del forno, quindi ritagliare la sfoglia con un coltello dando le forme desiderate. Cuocere nel forno caldo a 220 gradi per 20 minuti. Poco prima di estrarli spennellare la superficie con olio. Tenuti in barattoli ermetici si conservano a lungo.

Grissini

Ingredienti		Unità di misura
Latte	200	g
Olio	30	g
Zucchero	1	pizzico
Sale	1	cucchiaio
Farina bianca 00	200	g
Farina bianca 0	200	g
Lievito di birra	8	g

Dividere l'impasto in piccoli pezzi da modellare in cannelli lunghi e sottili con il palmo delle mani infarinate; tagliarli della lunghezza desiderata. Se si desidera passare i grissini nei semi di sesamo o papavero, origano, peperoncino, coriandolo o rosmarino o aggiungerli all'impasto.
Disporre i grissini sulla carta da forno, spennellarli con olio d'oliva e cuocere nel forno caldo a 180 gradi per 15-20 minuti o finché non diventano dorati e croccanti.

VARIANTI:
- alle olive: aggiungere 100 g di olive e 1 cucchiaino di malto d'orzo
- alla paprika: aggiungere 1 cucchiaino di paprika
- al sesamo: aggiungere 2 cucchiai di semi di sesamo
- al peperoncino: aggiungere un pizzico di peperoncino.

Piadine

Ingredienti		**Unità di misura**
Strutto	70	g
Latte	230	g
Sale	1	cucchiaino
Miele	1/2	cucchiaio
Bicarbonato di sodio	1/2	cucchiaino
Farina bianca 00	500	g

Dividere l'impasto in piccoli pezzi grossi come uova da stendere a formare dei dischi sottili. Disporle man mano una sull'altra, infarinandole e proteggendole con un tovagliolo. Far arroventare una padella antiaderente sul fuoco e cuocere le piadine da entrambi i lati punzecchiandole con una forchetta. Man mano reimpilarle l'una sull'altra e proteggetele con un tovagliolo finché non si raffreddano.
A piacere la farina bianca può essere sostituita con quella integrale, di castagne, mais, farro, avena, orzo, ceci.
Se se ne avanza qualcuna, può essere conservata in freezer negli appositi sacchetti gelo sigillati.

Carta da musica

Ingredienti		**Unità di misura**
Acqua	250	g
Sale grosso	1/2	cucchiaio
Semola di grano duro	500	g
Lievito di birra	8	g

Dividere l'impasto in palle di 8 cm di diametro disporle ben distanti tra loro sulla carta forno. Metterli a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Spianare le palle con il matterello tenendole costantemente spolverate di farina perché non si attacchino, fino a ottenere dei dischi di circa 2-3 mm di spessore e 40 cm di diametro. Cuocere le sfoglie nel forno caldo a 180 gradi e, quando si gonfieranno, staccare la parte superiore da quello inferiore. Se lo si vuole croccante infornare nuovamente finché non risulterà ben asciutto.

RICETTE CON IL PROGRAMMA: IMPASTO 2h

Durata: 2 h

Pizza

Ingredienti	**2 teglie**	**Unità di misura**
Acqua	200	g
Latte	100	g
Olio	2	cucchiai
Zucchero	1	cucchiaio
Sale	2	cucchiaini
Farina bianca 0	250	g
Semola di grano duro	250	g
Lievito di birra	12	g

Il latte può essere sostituito con l'acqua e la semola di grano duro con la farina integrale. Stendere l'impasto sulla carta da forno e adagiarlo in due teglie 20x30 cm. Esercitare con i polpastrelli delle mani avvallamenti distribuiti uniformemente su tutta la superficie. Aggiungere sale (qb), 5 cucchiai di acqua e 3 di olio. Lasciar lievitare in luogo tiepido per 30 minuti. A forno caldo (200 gradi), infornare e cuocere per 15 minuti. Successivamente guarnirle a piacere e terminare la cottura per altri 15 minuti alla stessa temperatura.

Pizza di patate

Ingredienti	**2 teglie**	**Unità di misura**
Patata lessa schiacciata	400	g
Farina bianca 00	200	g
Uova	1	
Olio	2	cucchiai
Sale	2	cucchiaini

Stendere l'impasto sulla carta da forno e adagiarlo in due teglie 20x30 cm. Esercitare con i polpastrelli delle mani avvallamenti distribuiti uniformemente su tutta la superficie. Aggiungere sale (qb), 5 cucchiai di acqua e 3 di olio. Guarnirle a piacere e cuocere in forno caldo (200 gradi) per 20 minuti.

Pizzette fritte

Ingredienti	**12 pz**	**Unità di misura**
Patata lessa schiacciata	400	g
Farina bianca 00	200	g
Olio	2	cucchiai
Sale	2	cucchiaini
Lievito di birra	12	g

Dividere l'impasto in tante palline, disporle sulla carta forno e lasciarle lievitare 15 minuti. Stendetele a mano in modo da ottenere piccole pizze. Friggetele in olio di semi bollente. Preparate un soffritto con aglio, pomodori freschi e basilico; una volta fritte mettere 2 cucchiai di questo sughetto e abbondante pecorino o provola grattata.

VARIANTE: stendere le palline riempirle con uno dei seguenti ripieni:
- ricotta fresca, mozzarella, salame a cubetti
- insalata scarola stufata in padella, olive nere e acciughe.

Richiuderli pestando sui bordi e friggere.

Focaccia

Ingredienti	2 teglie	Unità di misura
Acqua	250	g
Olio	4	cucchiai
Zucchero	2	cucchiaini
Sale	2	cucchiaini
Farina bianca 0	450	g
Lievito di birra	12	g

Per una focaccia **ALTA**: stendere l'impasto sulle teglie 20x30 cm, aggiungere 2 cucchiai di olio d'oliva, 2 cucchiai di acqua e un pizzico di sale, coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare in luogo tiepido per 30 minuti.
Successivamente rimuovere la pellicola, guarnire, se si desidera, con 4 cucchiai di olive o rosmarino, cuocere nel forno già caldo a 200 gradi per 25-30 min.
Per una focaccia **BASSA**, stendere l'impasto sulle teglie 20x30 cm, guarnire con olio, acqua, sale e olive e cuocere nel forno già caldo a 200 gradi per 25-30 min.
All'impasto possono essere aggiunti 90 g di filetti di acciuga sott'olio.

Focaccia alle olive

Ingredienti	2 teglie	Unità di misura
Acqua	250	g
Olio	5	cucchiai
Zucchero	2	cucchiaini
Sale	2	cucchiaini
Olive sminuzzate	200	g
Farina bianca 0	450	g
Lievito di birra	12	g

Seguire le indicazioni della ricetta precedente guarnendo la focaccia con 100 g di olive intere. Le olive possono essere sostituite con patate, cipolle o altro ingrediente a piacere.

Focaccia pugliese

Ingredienti	2 teglie	Unità di misura
Acqua	100	g
Olio	4	cucchiai
Zucchero	2	cucchiaini
Sale	2	cucchiaini
Farina bianca 0	500	g
Patata lessa schiacciata	200	g
Lievito di birra	12	g

Seguire le indicazioni della ricetta precedente.

Ciambelle

Ingredienti	10 pz	Unità di misura
Acqua	220	g
Zucchero	15	g
Sale	2	cucchiaini
Semola di grano duro	450	g
Lievito di birra	8	g

Dividere l'impasto in 10 parti, fare delle palline con un buco al centro di 3,5 cm e disporle sulla carta da forno. Mettere un po' di olio su ciascuna, coprire con carta oleata e un panno e far lievitare in luogo tiepido per 30 minuti.
Nel frattempo mettere a bollire 2 litri di acqua con 1 cucchiaio di zucchero. Al termine della lievitazione, bollire a fuoco lento 3-4 ciambelle per volta nell'acqua per 1-2 minuti girandole 2 volte. Estrarle e farle colare su tovaglioli di carta. Disporre le ciambelle in una teglia con carta forno e ricoprirle con farina d'avena. Guarnirle con un tuorlo d'uovo sbattuto e acqua. Terminare la lavorazione cospargendole con semi di papavero o sesamo, spicchi di cipolla, schegge di aglio e formaggio grattato.
Cuocere in forno a 200 gradi per 25-30 minuti.

Panini bianchi

Ingredienti	12 pz	Unità di misura
Acqua	300	g
Latte in polvere	1	cucchiaio
Olio	2	cucchiai
Zucchero	2	cucchiai
Sale	2	cucchiaini
Farina bianca 0	500	g
Lievito di birra	12	g

Dividere l'impasto in 12 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Metterli a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento coperti con un panno umido per 20-25 minuti. Infornare a 190 gradi per 15-20 minuti.
Se si desidera l'acqua può essere sostituita con 250 g di acqua e 1 uovo.

Panini fantasia

Ingredienti	15 pz	Unità di misura
Acqua o latte	300	g
Latte in polvere	1	cucchiaio
Olio	2	cucchiai
Zucchero	2	cucchiai
Sale	2	cucchiaini
Farina bianca 0	500	g
Lievito di birra	12	g

Dividere l'impasto in 3 parti uguali. Unire al primo impasto la zucca, al secondo gli spinaci e al terzo i pomodori:

Ingredienti		Unità di misura
Zucca lessa tritata	100	g
Spinaci lessi e tritati	100	g
Pomodori tritati	100	g

Da ogni impasto ricavare 5 sfere e disporle ben distanti tra loro sulla carta forno. Metterle a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento coperte con un panno umido per 20-25 minuti. Infornare a 200 gradi per 20 minuti.

Se si desidera, i panini ottenuti possono essere farciti con una delle seguenti creme:

- al formaggio (robiola 200 g, 5 foglie di basilico, 1 mazzetto di prezzemolo, olio d'oliva 4 cucchiai, aceto bianco 1 cucchiaio, un pizzico di sale e pepe)
- al salmone (salmone affumicato 150 g, mascarpone 70 g, maionese 1 cucchiaio, succo di limone 1 cucchiaio, 1 mazzetto di prezzemolo, un pizzico di sale e pepe)
- al tonno (tonno sott'olio 150 g, acciughe sott'olio 1, mascarpone 50 g, burro 50 g, succo di limone 1 cucchiaio, erba cipollina 1 mazzetto, un pizzico di sale e pepe).

Panini gialli

Ingredienti	12 pz	Unità di misura
Acqua	300	g
Burro morbido	30	g
Zucchero	1 1/2	cucchiaini
Sale	2	cucchiaini
Mela grattata	1	
Farina di mais macinata fine	70	g
Farina bianca 0	430	g
Lievito di birra	12	g

Seguire le indicazioni della ricetta dei panini bianchi.

Panini allo speck

Ingredienti	12 pz	Unità di misura
Latte	350	g
Speck a cubetti	70	g
Zucchero	1	cucchiaino
Sale	1	cucchiaino
Farina di segale	300	g
Farina bianca 0	200	g
Lievito di birra	12	g

Seguire le indicazioni della ricetta dei panini bianchi.

Baguette francesi

Ingredienti	2 pz	Unità di misura
Acqua	375	g
Zucchero	1	cucchiaino
Sale	1	cucchiaino
Farina bianca 0	525	g
Semola di grano duro	75	g
Lievito di birra	12	g

Dividere l'impasto in 2 parti uguali. Dare a ciascuno una forma allungata e fare delle incisioni oblique; disporli poi ben distanti tra loro sulla carta forno. Metterli a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento coperti con un panno umido per 20-25 minuti. Infornare a 190 gradi per 20-30 minuti.

Panini di campagna

Ingredienti	12 pz	Unità di misura
Latte	200	g
Burro morbido	70	g
Zucchero	1	cucchiaino
Sale	1	pizzico
Farina bianca 00	400	g
Farina bianca 0	200	g
Salvia fresca tritata	6	foglie
Rosmarino fresco tritato	1	rametto
Lievito di birra	12	g

Dividere l'impasto in 12 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera di 2-3 cm di diametro e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Mettere i panini a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarli dal forno, spennellarli con un uovo sbattuto. Infornare a 200 gradi per 15-20 minuti.

Panini al latte 1

Ingredienti	12 pz	Unità di misura
Latte	300	g
Olio	3	cucchiai
Zucchero	2	cucchiai
Sale	2	cucchiaini
Farina bianca 00	250	g
Semola di grano duro	250	g
Lievito di birra	12	g

Dividere l'impasto in 12 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera di 2-3 cm di diametro e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Mettere i panini a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarli dal forno, spennellarli con olio o con un uovo e se si desidera spolverizzare la superficie con semi di sesamo o papavero. Infornare a 200 gradi per 15-20 minuti.
Lo zucchero può essere sostituito con 3 cucchiai di miele.

Panini al latte 2

Ingredienti	12 pz	Unità di misura
Latte	250	g
Olio di girasole	50	g
Uova	1	
Zucchero	1	cucchiaino
Sale	1	cucchiaino
Farina bianca 00	250	g
Farina bianca 0	250	g
Lievito di birra	12	g

L'olio può essere sostituito con 70 g di burro morbido.
Seguire le indicazioni della ricetta dei panini al latte.

Panini semi dolci

Ingredienti	12 pz	Unità di misura
Acqua	200	g
Burro	100	g
Zucchero	50	g
Sale	3	cucchiaini
Farina bianca 0	250	g
Farina manitoba	250	g
Lievito di birra	15	g

Dividere l'impasto in 12 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera di 2-3 cm di diametro e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Spennellare i panini con un uovo sbattuto, metterli a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarli dal forno. Infornare a 200 gradi per 15-20 minuti. Devono rimanere morbidissimi.
Se si desidera, si può aggiungere all'impasto 50 g di parmigiano grattato.

Panini dolci al latte

Ingredienti	12 pz	Unità di misura
Latte	220	g
Olio d'oliva	60	g
Tuorlo d'uovo	3	
Zucchero	80	g
Sale	1/2	cucchiaino
Farina bianca 00	500	g
Lievito di birra	12	g

Dividere l'impasto in 12 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera di 2-3 cm di diametro e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Mettere i panini a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarli dal forno, spennellarli con gli albumi d'uovo. Infornare a 180 gradi per 25 minuti.

Panini dolci al latte senza uova

Ingredienti	12 pz	Unità di misura
Latte	200	g
Burro	100	g
Zucchero	80	g
Sale	1 1/2	cucchiaini
Farina bianca 00	250	g
Farina bianca 0	250	g
Lievito di birra	12	g

Seguire le indicazioni dei panini dolci al latte.

Panini dolci alle patate

Ingredienti	15 pz	Unità di misura
Latte	250	g
Patata lessa schiacciata	250	g
Zucchero	1	cucchiaio
Sale	1	cucchiaino
Olio	4	cucchiaio
Farina bianca 0	500	g
Lievito di birra	12	g

Dividere l'impasto in 15 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera di 10 cm di diametro e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Mettere i panini a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarli dal forno, spennellarli con un uovo sbattuto. Infornare a 180 gradi per 25 minuti.

Panini di patate allo yogurt

Ingredienti	15 pz	Unità di misura
Yogurt naturale	180	g
Olio d'oliva	30	g
Zucchero di canna	1 1/2	cucchiaini
Sale	1 1/2	cucchiaini
Patata lessa schiacciata	120	g
Farina integrale	250	g
Farina bianca 0	250	g
Lievito di birra	12	g

A piacere lo yogurt naturale può essere sostituito con uno yogurt alla frutta o al gusto preferito.
Seguire le istruzioni dei panini dolci di patate.

Panini alle noci

Ingredienti	**12 pz**	**Unità di misura**
Latte	250	g
Uova	2	
Miele	100	g
Scorza di limone	1	
Sale	2	cucchiaini
Farina bianca 00	500	g
Noci tritate	150	g
Lievito di birra	12	g

Dividere l'impasto in 12 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Mettere i panini a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Infornare a 180 gradi per 30 minuti.

Panini alla francese

Ingredienti	**12 pz**	**Unità di misura**
Latte	300	g
Olio di girasole	100	g
Zucchero	2	cucchiai
Sale	1	cucchiaio
Farina integrale	200	g
Farina bianca 00	100	g
Farina bianca 0	100	g
Crusca	100	g
Lievito di birra	12	g

Dividere l'impasto in 12 parti uguali. Fare con ciascuno la forma squadrata e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Mettere i panini a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarli dal forno. Infornare a 200 gradi per 15-20 minuti.

Panini di zucca al vino

Ingredienti	**15 pz**	**Unità di misura**
Vino bianco secco	40	g
Zucca cotta e tritata	250	g
Olio d'oliva	50	g
Sale	2	cucchiaini
Farina bianca 00	600	g
Lievito di birra	12	g

Dividere l'impasto in 15 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera di 2-3 cm di diametro e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Mettere i panini a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarli dal forno. Infornare a 180 gradi per 30 minuti.
Questi panini sono ottimi farciti con salame, mortadella o prosciutto.
Il vino può essere sostituito con il latte.

Panini per hamburger

Ingredienti	8 pz	Unità di misura
Acqua	200	g
Burro morbido	75	g
Sale	2	cucchiaini
Zucchero	50	g
Farina bianca 00	250	g
Farina bianca 0	250	g
Lievito di birra	12	g

Dividere l'impasto in 8 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Mettere i panini a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarli dal forno, spennellarli con un uovo sbattuto. Infornare a 220 gradi per 15 minuti.

Panini semintegrali

Ingredienti	12 pz	Unità di misura
Acqua	300	g
Latte in polvere	2	cucchiai
Olio	2	cucchiai
Miele	2	cucchiai
Sale	2	cucchiaini
Farina integrale	300	g
Crusca	50	g
Farina bianca 0	250	g
Lievito di birra	12	g

Seguire le stesse indicazioni della ricetta dei panini bianchi.

Panini integrali

Ingredienti	12 pz	Unità di misura
Acqua	300	g
Latte in polvere	2	cucchiai
Olio	2	cucchiai
Miele	2	cucchiai
Caramello liquido o zucchero di canna	1	cucchiaio
Sale	1 1/2	cucchiaini
Farina integrale	500	g
Lievito di birra	12	g

Seguire le stesse indicazioni della ricetta dei panini bianchi.

Panini integrali alle noci

Ingredienti	**12 pz**	**Unità di misura**
Acqua	100	g
Latte	100	g
Uova	2	
Margarina	100	g
Zucchero	1	cucchiaino
Sale	1 1/2	cucchiaini
Farina integrale	500	g
Noci tritate	150	g
Lievito di birra	12	g

Seguire le stesse indicazioni della ricetta dei panini bianchi.

Sandwich

Ingredienti	**12 pz**	**Unità di misura**
Acqua	150	g
Latte	100	g
Olio di girasole	80	g
Zucchero	2	cucchiai
Malto o miele	1	cucchiaino
Sale	1	cucchiaio
Farina bianca 00	250	g
Farina bianca 0	250	g
Lievito di birra	12	g

Dividere l'impasto in 12 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera o di un salame e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Spennellare la superficie con un uovo sbattuto. Mettere i panini a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento coperti con un panno umido per 60 minuti. Infornare a 180 gradi per 15 -20 minuti.

Rotelle napoletane

Ingredienti	**12 pz**	**Unità di misura**
Latte	100	g
Uova	2	
Burro morbido	50	g
Zucchero	1	cucchiaino
Sale	2	cucchiaini
Pepe	1	pizzico
Patata lessa schiacciata	100	g
Farina bianca 0	500	g
Lievito di birra	12	g

Stendere l'impasto e farcirlo con i seguenti ingredienti:

Ingredienti		**Unità di misura**
Prosciutto cotto a pezzi	100	g
Wurstel a pezzi	8	
Provolone piccante tritato	150	g

Oppure:

Ingredienti		**Unità di misura**
Speck tritato	200	g
Burro morbido	120	g

Arrotolarlo e tagliarlo a fette. Disporre le rotelle ben distanti tra loro sulla carta forno. Metterle a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarre i panini dal forno, spennellarle con latte. Infornare a 220 gradi per 20 minuti.

Rotelle alle verdure

Ingredienti	**12 pz**	**Unità di misura**
Latte	200	g
Burro morbido	100	g
Zucchero	2	cucchiaini
Sale	2	cucchiaini
Farina bianca 0	600	g
Lievito di birra	12	g

Stendere l'impasto e farcirlo con i seguenti ingredienti:

Ingredienti		**Unità di misura**
Carota lessata a pezzi	2	
Zucchina lessata a pezzi	2	

Arrotolarlo e tagliarlo a fette di circa 1,5 cm. Disporre i panini ben distanti tra loro sulla carta forno. Mettere le rotelle a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarre le rotelle dal forno, spennellarle sui 2 lati con olio, sale e pepe. Infornare a 180 gradi per 15-20 minuti.
Gli ingredienti della farcitura possono essere sostituiti con altre verdure (cipolle, melanzane, peperoni, spinaci, broccoli, pomodori, patate ecc).

Rotolo al salmone

Ingredienti	**1 pz**	**Unità di misura**
Acqua	150	g
Burro morbido	50	g
Zucchero	1/2	cucchiaini
Sale	2	cucchiaini
Farina bianca 0	200	g
Farina bianca 00	300	g
Lievito di birra	12	g

Stendere l'impasto e farcirlo con i seguenti ingredienti:

Ingredienti		Unità di misura
Salmone a pezzi	120	g
Caciotta tritata	80	g

Arrotolarlo e disporlo sulla carta forno. Metterlo a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarre il rotolo dal forno e infornare a 200 gradi per 20-25 minuti.

Rotolo alle olive

Ingredienti	1 pz	Unità di misura
Acqua	300	g
Olio	2	cucchiai
Zucchero	1/2	cucchiaini
Sale	2	cucchiaini
Farina bianca 0	200	g
Farina bianca 00	300	g
Lievito di birra	12	g

Stendere l'impasto e farcirlo con i seguenti ingredienti:

Ingredienti		Unità di misura
Olive nere	40	pezzi
Capperi	1	cucchiaio

Le olive e i capperi possono essere sostituiti con:

Ingredienti		Unità di misura
Pomodorini	20	pezzi
Origano	2	cucchiai
Olio	2	cucchiai
Sale grosso	1	cucchiaio
Aglio	1	spicchio

Arrotolarlo e disporlo sulla carta forno. Metterlo a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarre il rotolo dal forno, spennellarlo con acqua e olio e infornare a 200 gradi per 30 minuti.
L'impasto farcito può anche non essere arrotolato.

Rotolo ripieno

Ingredienti	1 pz	Unità di misura
Acqua	200	g
Latte	100	g
Pecorino grattugiato	50	g
Olio	2	cucchiai
Zucchero	1	cucchiaino
Sale	1	cucchiaino
Farina bianca 0	200	g
Farina bianca 00	320	g
Lievito di birra	12	g

Stendere l'impasto a rettangolo 30x40 cm, spalmarlo con il burro e farcirlo con i seguenti ingredienti:

Ingredienti		Unità di misura
Burro morbido	50	g
Provolone tritato	150	g
Wurstel tritato	200	g
Asiago tritato	150	g
Sottilette tritate	150	g
Salame tritato	150	g

Arrotolarlo e disporlo sulla carta forno. Metterlo a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarre il rotolo dal forno, spennellarlo con acqua e olio e infornare a 180 gradi per 40 minuti.
L'impasto farcito può anche non essere arrotolato.

Rotolo alle patate e olive

Ingredienti	1 pz	Unità di misura
Patata lessa schiacciata	150	g
Acqua	100	g
Olio	2	cucchiai
Zucchero	1/2	cucchiaino
Sale	2	cucchiaini
Aglio	1	spicchio
Farina bianca 0	450	g
Lievito di birra	12	g

Stendere l'impasto e farcirlo con i seguenti ingredienti:

Ingredienti		Unità di misura
Olive nere	40	pezzi

Arrotolarlo e disporlo sulla carta forno. Metterlo a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarre il rotolo dal forno, spennellarlo con acqua e olio e infornare a 180 gradi per 30 minuti.
L'impasto farcito può anche non essere arrotolato.

Rotolo dolce

Ingredienti	1 pz	Unità di misura
Latte	225	g
Tuorlo d'uovo	1	
Burro morbido	20	g
Sale	1/2	cucchiaino
Zucchero	50	g
Farina bianca 0	450	g
Lievito di birra	12	g

Stendere l'impasto e farcirlo con i seguenti ingredienti:

Ingredienti		Unità di misura
Burro morbido	3	cucchiai
Cannella in polvere	1	cucchiaino
Noci tritate	90	g

Oppure

Ingredienti		Unità di misura
Marmellata o Crema al cioccolato	6	cucchiai

A piacere il ripieno può essere sostituito con i propri ingredienti preferiti.
Arrotolarlo e disporlo sulla carta forno. Metterlo a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarre il rotolo dal forno, spennellarlo con l'albume d'uovo e cospargere 3 cucchiai di zucchero. Infornare a 180 gradi per 30 minuti.

Danubio

Ingredienti	1 pz	Unità di misura
Latte	180	g
Uova	1	
Tuorlo d'uovo	4	
Burro morbido	150	g
Sale	1	cucchiaino
Zucchero	60	g
Farina bianca 00	300	g
Farina bianca 0	200	g
Lievito di birra	12	g

Dividere l'impasto in 16 parti uguali e formare dei dischi. Al centro di ogni disco porre un po' del ripieno composto dai seguenti ingredienti:

Ingredienti		Unità di misura
Ricotta	250	g
Uova	2	
Provola affumicata tritata	100	g
Salame tritato	60	g

Oppure

Ingredienti		Unità di misura
Mascarpone	200	g
Prosciutto cotto tritato	100	g

Oppure

Ingredienti		Unità di misura
Philadelphia	200	g
Speck tritato	100	g

Oppure

Ingredienti		Unità di misura
Marmellata o		
Crema al cioccolato	200	g

A piacere il ripieno può essere sostituito con i propri ingredienti preferiti.
Richiudere ogni disco e disporle sparse in una teglia. Mettere a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarre il rotolo dal forno, spennellarlo con un tuorlo d'uovo e cospargere con zucchero semolato (se il ripieno è dolce). Infornare a 180 gradi per 15-20 minuti.

Treccia al latte

Ingredienti	1 pz	Unità di misura
Latte	300	g
Burro morbido	60	g
Zucchero	1	cucchiaino
Sale	1	cucchiaio
Farina bianca 00	250	g
Farina bianca 0	250	g
Lievito di birra	12	g

Dividere l'impasto in 3 parti uguali, stendere per una lunghezza di 60 cm. Fissare le estremità da una parte e formare una treccia e fissare bene anche la fine. Spennellare con 1 uovo sbattuto e cospargere con semi di sesamo, metterla a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 30 minuti. Infornare a 190 gradi per 30 minuti.
Variante alle uvette: aggiungere 70 g di zucchero, la scorza di una arancia e 50 g di uvetta.

Treccia di Pasqua

Ingredienti	**1 pz**	**Unità di misura**
Latte	160	g
Burro morbido	150	g
Uova	1	
Tuorli	2	
Scorza di limone	1/2	
Vanillina	1	bustina
Sale	1	pizzico
Zucchero	40	g
Uvetta sultanina ammorbidita nel rhum	200	g
Mandorle o noci tritate	50	g
Farina bianca 00	400	g
Lievito di birra	12	g

Dividere l'impasto in 3 parti uguali, stendere per una lunghezza di 60 cm. Fissare le estremità da una parte e formare una treccia e fissare bene anche la fine. Spennellare con gli albumi e metterla a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 30 minuti. Infornare a 180 gradi per 50 minuti.

Treccia brioche alla frutta

Ingredienti	**1 pz**	**Unità di misura**
Latte	80	g
Burro morbido	80	g
Tuorli d'uova	3	
Succo d'arancia	1	cucchiaio
Sale	2	pizzichi
Vanillina	1	bustina
Zucchero	80	g
Farina bianca 00	300	g
Lievito di birra	12	g

Per la farcitura:

Ingredienti	**1 pz**	**Unità di misura**
Uvetta sultanina ammorbidita	100	g
Arance candite	100	
oppure		
Albicocche secche a pezzi	6	g
Mandorle pelate tritate	50	g
Mandorle tritate	50	g
Marmellata d'arancia	3	cucchiai
Burro fuso	30	g
Zucchero a velo	2	cucchiai
Granelli di zucchero	2	cucchiai

Dividere l'impasto in 3 parti uguali, stendere per una lunghezza di 30 cm. Appiattirne uno con il matterello e al centro mettere la marmellata e cospargere con le mandorle tritate e infine arrotolarlo. Inserire l'uvetta e le arance o le albicocche negli altri due filoncini. Fissare le estremità da una parte, formare una treccia e fissare bene anche la fine. Imburrare uno stampo da 30 cm di lunghezza e sistemarvi la treccia; spennellarla con il burro fuso e cospargerla con le mandorle pelate tritate e i granelli di zucchero. Metterla a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 30 minuti. Infornare a 180 gradi per 30-35 minuti. Sfornare e servire fredda cosparsa di zucchero a velo.

Treccia al mascarpone

Ingredienti	**1 pz**	**Unità di misura**
Acqua	300	g
Mascarpone	150	g
Olio	70	g
Sale	1	cucchiaino
Zucchero	1	cucchiaino
Farina bianca 00	500	g
Lievito di birra	12	g

Dividere l'impasto in 3 parti uguali, stendere per una lunghezza di 60 cm. Fissare le estremità da una parte e formare una treccia e fissare bene anche la fine. Spennellare con gli albumi e metterla a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 30 minuti. Infornare a 180 gradi per 30 minuti.

Treccia alla panna

Ingredienti	**1 pz**	**Unità di misura**
Latte	150	g
Panna	150	g
Succo di limone	1/2	
Uova	1	
Burro morbido	100	g
Sale	1	cucchiaio
Zucchero	1	cucchiaino
Farina bianca 00	600	g
Lievito di birra	12	g

Dividere l'impasto in 3 parti uguali, stendere per una lunghezza di 60 cm. Fissare le estremità da una parte e formare una treccia e fissare bene anche la fine. Spennellare con olio e metterla a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 50 minuti. Spennellare la superficie con un uovo sbattuto e infornare a 180 gradi per 30 minuti.

Treccia al lampone

Ingredienti	2 pz	Unità di misura
Acqua	220	g
Uova	1	
Burro morbido	2	cucchiai
Zucchero	60	g
Sale	3/4	cucchiaino
Semola di grano duro	570	g
Lievito di birra	12	g

Dividere l'impasto in 2 parti. Stendere ciascuna metà a rettangolo di 36x20 cm e spalmare 3 cucchiai di marmellata di lamponi sulla parte centrale. Praticare dei tagli in diagonale partendo dai bordi verso il centro, distanti 2,5 cm l'uno dall'altro e intrecciare alternativamente le strisce d'impasto e comporre la treccia. Porre la treccia sulla carta da forno e lasciarla lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 30 minuti. Spennellare la superficie con il composto di un tuorlo d'uovo e un cucchiaio d'acqua. Cospargere la superficie con due cucchiai di burro morbido, due cucchiai di zucchero di canna, due cucchiai di mandorle tritate e un cucchiaino di noce moscata. Cuocere nel forno preriscaldato a 180 gradi per 30-35 minuti.

Treccia al grano duro

Ingredienti	2 pz	Unità di misura
Acqua	300	g
Zucchero	1	cucchiaino
Sale	1	cucchiaino
Olio d'oliva	3	cucchiai
Farina bianca 00	200	g
Farina manitoba	100	g
Semola di grano duro	200	g
Lievito di birra	8	g

Dividere l'impasto in 3 parti uguali, lasciarle lievitare per 3 ore. Stendere i 3 impasti per una lunghezza di 50 cm, fissare le estremità da una parte e formare una treccia e fissare bene anche la fine. Spennellare con olio e metterla a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento 50 minuti. Se si desidera spennellare la superficie con un uovo sbattuto e infornare a 200 gradi per 30 minuti. Una volta sfornata farla raffreddare avvolta in un paio di canovacci di cotone.

Pane pugliese

Ingredienti	2 pz	Unità di misura
Acqua	400	g
Zucchero	1	cucchiaino
Sale	3	cucchiaini
Semola di grano duro	600	g
Lievito di birra	12	g

Dividere l'impasto in 2 parti uguali, lasciar lievitare per 3 ore. Stendere i 2 impasti a forma di rettangolo di spessore di 3-4 cm e arrotolarli su se stessi. Porli sulla carta forno

e fare 3-4 tagli obliqui sulla superficie, spolverizzare abbondantemente con farina e lasciarli lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento 50 minuti. Infornare a 220 gradi per 30-40 minuti. Una volta sfornate farle raffreddare avvolte in un paio di canovacci di cotone.

Pane alle patate

Ingredienti	**2 pz**	**Unità di misura**
Acqua	260	g
Patata lessa schiacciata	250	g
Zucchero	1	cucchiaino
Sale	3	cucchiaini
Farina bianca 0	500	g
Lievito di birra	12	g

Seguire le indicazioni del pane pugliese.

RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE SPECIALE

Pane di segale alla birra

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Birra	135	200	270	g
Zucchero	1/2	1/2	1	cucchiaini
Sale	3/4	1	1 1/2	cucchiaini
Farina bianca 00	85	125	170	g
Farina di segale	85	125	170	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane alla birra

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Birra	160	240	300	g
Miele	25	40	50	g
Uova	1	1	2	
Olio	35	50	70	g
Sale	1 1/2	2	3	cucchiaini
Farina bianca 00	175	250	350	g
Farina bianca 0	175	250	350	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Spennellare la superficie con un uovo e cospargere con 2 cucchiai di semi di sesamo e 1 di sale grosso.
A scelta la quantità di birra può essere diminuita di 100 g aggiungendo 100 g di acqua.

Pane integrale alla birra

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Birra	110	170	225	g
Acqua	110	170	225	g
Malto	1/2	3/4	1	cucchiai
Sale	1	1 1/2	2	cucchiaini
Farina integrale	140	210	280	g
Farina di grano saraceno	90	140	180	g
Farina di farro	90	140	180	g
Semi di sesamo	25	40	50	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane con pancetta e birra

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Birra	100	150	200	g
Acqua	110	150	215	g
Latte in polvere	1	1	1	cucchiaio
Burro morbido o olio	1	1 1/2	2	cucchiai
Pancetta cotta a dadini	70	100	140	g
Cipolla a pezzi	50	75	100	g
Sale	1	1 1/2	2	cucchiaini
Zucchero	1/2	3/4	1	cucchiaio
Semola di grano duro	340	500	680	g
Lievito di birra	8	8	16	g

Pane bigio

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	180	260	360	g
Zucchero	1	1 1/2	2	cucchiaini
Sale	1 1/2	2	3	cucchiaini
Farina integrale	270	400	540	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane di segale allo yogurt

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	100	150	200	g
Yogurt naturale	120	175	240	g
Miele	1 1/2	2	3	cucchiaini
Sale	1 1/2	2	3	cucchiaini
Farina integrale	270	400	540	g
Farina di segale	70	100	140	g
Lievito di birra	8	12	12	g

A piacere lo yogurt naturale può essere sostituito con uno yogurt alla frutta o al gusto preferito.

Pane di segale e frumento con yogurt

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Lievito per dolci	1	1	2	cucchiaini
Yogurt naturale	75	150	150	g
Acqua	140	200	280	g
Zucchero	1/2	3/4	1	cucchiaini
Sale	1	1 1/2	2	cucchiaini
Farina di segale	150	250	300	g
Farina bianca 00	150	250	300	g
Lievito di birra	8	8	12	g

A piacere lo yogurt naturale può essere sostituito con uno yogurt alla frutta o al gusto preferito.

Pane alla ricotta e finocchio

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	110	170	220	g
Latte in polvere	1	1	2	cucchiai
Zucchero	1	2	2	cucchiai
Sale	1 1/4	1 1/2	2	cucchiaini
Olio	1	2	2	cucchiai
Ricotta	160	240	320	g
Cipolla disidratata	2	3	4	cucchiai
Finocchio	1	1 1/2	2	cucchiaini
Farina bianca 00	380	570	760	g
Lievito di birra	8	12	12	g

Pane alla ricotta

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	60	80	150	g
Uova	1	1	1	
Zucchero	3/4	1	1 1/2	cucchiai
Sale	3/4	1	1 1/2	cucchiaini
Olio	3/4	1	1 1/2	cucchiai
Ricotta	110	165	250	g
Farina bianca 00	250	330	500	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane allo yogurt

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Yogurt naturale	210	300	420	g
Zucchero di canna	1	1	2	cucchiai
Sale	1	1	2	cucchiaini
Semola di grano duro	250	350	500	g
Farina bianca 0	100	150	200	g
Lievito di birra	8	12	12	g

A piacere lo yogurt naturale può essere sostituito con uno yogurt alla frutta o al gusto preferito.
La semola di grano duro può essere sostituita con la farina bianca 00.

Pane allo yogurt e limone

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Yogurt naturale	210	300	420	g
Scorza di limone	1	1 1/2	2	cucchiai
Zucchero di canna	1	1 1/2	2	cucchiai
Sale	3/4	1	1 1/2	cucchiaini
Semola di grano duro	250	350	500	g
Farina bianca 0	100	150	200	g
Lievito di birra	8	12	12	g

A piacere lo yogurt naturale può essere sostituito con uno yogurt alla frutta o al gusto preferito.
La semola di grano duro può essere sostituita con la farina bianca 00.

Pane di patate allo yogurt

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Yogurt naturale	120	180	240	g
Olio d'oliva	20	30	40	g
Zucchero di canna	1	1 1/2	2	cucchiaini
Sale	1	1 1/2	2	cucchiaini
Patata lessa schiacciata	80	120	160	g
Farina integrale	175	250	350	g
Farina bianca 0	175	250	350	g
Lievito di birra	8	12	12	g

A piacere lo yogurt naturale può essere sostituito con uno yogurt alla frutta o al gusto preferito.
Questi ingredienti possono essere utilizzati con il programma impasto per ottenere deliziosi panini.

Pane alla carota

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	60	90	125	g
Succo di carota	60	90	125	g
Burro	20	30	40	g
Carota grattata	100	150	200	g
Zucchero	1/2	3/4	1	cucchiaini
Sale	1	1	1	pizzico
Semi di sesamo	25	35	50	g
Farina bianca 00	250	330	500	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Sandwich

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	100	150	200	g
Latte	75	100	150	g
Olio di girasole	50	80	100	g
Zucchero	1 1/2	2	3	cucchiai
Malto o miele	3/4	1	1 1/2	cucchiaini
Sale	3/4	1	1 1/2	cucchiai
Farina bianca 00	180	250	350	g
Farina bianca 0	170	250	350	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Spennellare la superficie con un uovo sbattuto.
Utilizzare il programma speciale sandwich.

Pane per toast

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Olio di girasole	1	1 1/2	2	cucchiai
Zucchero	1	1 1/2	1 1/2	cucchiaini
Sale	1	1 1/2	2	cucchiaini
Farina di mais macinata fine	70	100	150	g
Farina bianca 0	280	400	550	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Utilizzare il programma speciale sandwich.

RICETTE CON PROGRAMMA: MARMELLATE

Al termine avviare il programma di mantenimento in caldo per addensare la marmellata. Ricordarsi di sterilizzare i vasetti immergendoli in acqua bollente per alcuni minuti.

Marmellata di fragole, pesche, rabarbaro, albicocche, prugne

Ingredienti	**800 g**	**Unità di misura**
Frutta	500	g
Zucchero	300	g
Succo di limone	3	cucchiai

È possibile aggiungere 1 mela per ottenere una marmellata ancora più densa.

Marmellata di arance

Ingredienti	**400 g**	**Unità di misura**
Succo d'arancia	3	
Scorza d'arancia	2	
Zucchero	240	g
Acqua	1	cucchiaio

Marmellata di arance e limoni

Ingredienti	**400 g**	**Unità di misura**
Arancia sbucciata a pezzi	450	g
Limone sbucciato a pezzi	50	g
Zucchero	250	g

Marmellata di arance e fragole

Ingredienti	**400 g**	**Unità di misura**
Polpa d'arancia	1	
Fragole	500	g
Sciroppo di lampone	2	cucchiai
Zucchero	250	g
Succo di limone	1	cucchiaino

Marmellata di pompelmo

Ingredienti	**800 g**	**Unità di misura**
Pompelmi	400	g
Scorza di pompelmo	1	
Zucchero	400	g
Acqua	1	cucchiaio

Marmellata di mandarini cinesi

Ingredienti	**800 g**	**Unità di misura**
Mandarini tagliati a metà e privati dei semini	400	g
Zucchero	270	g
Acqua	1	cucchiaio

Marmellata di mele e lamponi

Ingredienti	**600 g**	**Unità di misura**
Lamponi	350	g
Mele	150	g
Zucchero	40	g
Succo di limone	3	cucchiai

Marmellata di cachi e mele

Ingredienti	**600 g**	**Unità di misura**
Cachi maturi spellati	350	g
Mele con buccia	150	g
Zucchero	140	g

Marmellata di cachi

Ingredienti	**600 g**	**Unità di misura**
Cachi maturi spellati	500	g
Rhum	20	g
Succo di limone	1/2	
Vanillina	1/2	bustina
Zucchero	300	g

Marmellata di prugne e noci

Ingredienti	**700 g**	**Unità di misura**
Prugne rosse	450	g
Prugne secche	60	g
Noci	75	g
Succo di limone	3	cucchiai
Zucchero	170	g

Marmellata ACE

Ingredienti	**700 g**	**Unità di misura**
Carote pulite e tritate	300	g
Scorza di arancia	1	
Scorza di limone	1/2	
Polpa di arancia	1	
Succo di limone	1	
Cannella	1/2	cucchiaino
Zucchero	170	g

Marmellata di carote e limoni

Ingredienti	**800 g**	**Unità di misura**
Carote pulite e tritate	500	g
Succo di limone	3	
Scorza di limone	1	
Zucchero	350	g
Acqua	50	g
Bastoncino di cannella	1	
Chiodi di garofano	2	

Marmellata di kiwi

Ingredienti	600 g	Unità di misura
Kiwi	300	g
Zucchero	200	g
Mela verde	100	g
Succo di limone	1	
Bastoncino di cannella	1	

Marmellata di ciliegie, mirtilli, lamponi, amarene, more

Ingredienti	700 g	Unità di misura
Bacche snocciolate	500	g
Zucchero	250	g
Succo di limone	1	

Marmellata di limoni e mele

Ingredienti	800 g	Unità di misura
Limoni non trattati a fettine sottili	200	g
Mele renette	400	g
Zucchero	200	g
Acqua	100	g

Marmellata di uva

Ingredienti	800 g	Unità di misura
Succo di uva	500	g
Mele con buccia	200	g
Zucchero di canna	100	g

Marmellata di zucca

Ingredienti	800 g	Unità di misura
Zucca a pezzi	500	g
Mele con buccia	100	g
Zucchero	200	g
Succo di limone	1	

Marmellata di pomodori verdi

Ingredienti	600 g	Unità di misura
Pomodori verdi senza acqua	450	g
Zucchero	200	g
Succo di limone	1	
Scorza di limone	1	

Marmellata di zucchine

Ingredienti	600 g	Unità di misura
Zucchine lesse	500	g
Vanillina	1	bustina
Succo di limone	1	
Cognac	2	cucchiai
Zucchero	300	g

Marmellata di castagne

Ingredienti	800 g	Unità di misura
Castagne lesse	450	g
Acqua	150	g
Zucchero	200	g
Cacao amaro in polvere	25	g
Cannella	1	pizzico

Il cacao amaro in polvere può essere sostituito con 50 g di cioccolato fondente.

Marmellata di banane e cioccolato

Ingredienti	700 g	Unità di misura
Banane	450	g
Latte	40	g
Zucchero	200	g
Vanillina	1/2	bustina
Cacao amaro in polvere	20	g

Marmellata di pere

Ingredienti	700 g	Unità di misura
Pere	500	g
Zucchero	250	g
Vanillina	1	bustina
Succo di limone	1	

Si possono aggiungere 10 g di cacao amaro in polvere.
Le pere possono essere sostituite con le mele oppure 250 g di mele e 250 g di pere.

Marmellata di melone

Ingredienti	700 g	Unità di misura
Melone	500	g
Zucchero	200	g
Vanillina	1	bustina
Succo di limone	1	
Grappa	2	cucchiai

Marmellata di anguria

Ingredienti	700 g	Unità di misura
Polpa di anguria	700	g
Zucchero di canna	130	g
Scorza di limone	1/2	
Vanillina	1/2	bustina

Marmellata di fichi

Ingredienti	800 g	Unità di misura
Fichi sbucciati	500	g
Zucchero	300	g
Succo di limone	1	

Marmellata di acacia

Ingredienti	**400 g**	**Unità di misura**
Petali di acacia pestati	100	g
Zucchero	300	g

Marmellata di rose

Ingredienti	**600 g**	**Unità di misura**
Petali di rosa pestati	100	g
Acqua	300	g
Zucchero	250	g
Succo di limone	1/2	

Composta di mele e rabarbaro

Ingredienti	**500 g**	**Unità di misura**
Rabarbaro	250	g
Mele	250	g
Zucchero	3	cucchiai

Composta di rabarbaro

Ingredienti	**500 g**	**Unità di misura**
Rabarbaro	500	g
Zucchero	3	cucchiai

RICETTE PER CELIACI

La celiachia è la sindrome da malassorbimento scatenata dall'assunzione di cibi che contengono glutine (proteina presente in alcuni cereali). Detta anche enteropatia da glutine è una patologia frequente. Si suppone che il glutine abbia un'azione tossica in soggetti che mancano di un enzima digestivo o che scateni una risposta immunitaria. L'intolleranza al glutine può comparire a qualsiasi età, ma si riscontra più di frequente durante lo svezzamento ed è irreversibile. Nei pazienti che non seguono una dieta priva di glutine compaiono diarrea, calo ponderale, anemia (spesso unico sintomo nell'adulto), carenze vitaminiche, dolori e fragilità ossea.
Il trattamento richiede una dieta rigorosamente priva di glutine.
Essa deve essere seguita per tutta la vita, perché ulteriori contatti con il glutine scatenerebbero una riacutizzazione immediata, esponendo inoltre al rischio di malattie molto gravi.
Il glutine si trova nei seguenti cereali:

- frumento
- farro
- kamut
- orzo
- segale
- avena
- triticale
- grano saraceno.

Il glutine NON si trova in:

- castagne
- ceci
- mais
- legumi
- miglio
- patate
- riso
- soia
- tapioca.

Pane bianco

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	290	430	570	g
Olio d'oliva	15	20	30	g
Sale	1	1 1/2	2	cucchiaini
Zucchero	1	1 1/2	2	cucchiaini
Farina Bi-Aglut per pane	350	500	700	g
Lievito di birra fresco o		8	15	g
Lievito secco consentiti		4	7	g

Mescolare in una ciotola la farina, il lievito, il sale e lo zucchero. Versare nello stampo l'acqua e l'olio e seguiti dalla farina mescolata.

Impostare il programma pane francese con la crosta scura.
Variante: si possono aggiungere 2 cucchiaini di origano.

Pane al latte

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	230	370	430	g
Uova	1	1	1	
Sale	1/2	1	1	cucchiaini
Zucchero	1/2	1	1	cucchiaini
Farina Bi-Aglut per pane	250	380	500	g
Lievito di birra fresco o		8	4	g
Lievito secco consentiti		15	7	g

Impostare il programma pane bianco con la crosta scura.

Pane all'olio

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	150	250	300	g
Bianco d'uovo	1	1	2	
Olio d'oliva	1 1/2	2	3	cucchiai
Sale	1/2	3/4	1	cucchiaini
Zucchero	1/2	3/4	1	cucchiaini
Farina Shar mix B	250	380	500	g
Lievito di birra fresco o		10	20	g
Lievito secco consentiti		5	10	g

Impostare il programma pane bianco con la crosta scura.

Pane al burro

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	180	240	300	g
Uova	1	2	3	
Burro morbido	50	75	100	g
Sale	1/2	3/4	1/2	cucchiaini
Zucchero	1/2	3/4	1/2	cucchiaini
Farina Shar mix B	250	380	500	g
Lievito di birra fresco o		10	20	g
Lievito secco consentiti		5	10	g

Impostare il programma pane bianco con la crosta scura.

Pane alle spezie

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	180	270	360	g
Maggiorana secca tritata	1/2	3/4	1	cucchiaini
Alloro secco tritato	1/2	3/4	1	cucchiaini
Origano secco tritato	1/2	3/4	1	cucchiaini
Farina Shar mix B	250	380	500	g
Lievito di birra fresco o		15	30	g
Lievito secco consentiti		7	15	g

Impostare il programma pane bianco con la crosta scura.

Pane all'aglio

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	180	270	360	g
Olio d'oliva	3	4 1/2	6	cucchiai
Aglio	1 1/2	2	3	spicchi
Farina Shar mix B	250	380	500	g
Lievito di birra fresco o		15	30	g
Lievito secco consentiti		7	15	g

A piacere si può aggiungere peperoncino piccante.
Impostare il programma pane bianco con la crosta scura.

Pane alle olive

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	130	200	260	g
Olio d'oliva	4	6	8	cucchiai
Tuorlo d'uovo	2	3	4	
Farina Shar mix B	250	380	500	g
Olive verdi denocciolate	80	120	160	g
Lievito di birra fresco o		15	30	g
Lievito secco consentiti		7	15	g

Impostare il programma pane bianco con la crosta scura.

Pane alle cipolle

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	200	200	400	g
Olio d'oliva	4	6	8	cucchiai
Farina Shar mix B	250	380	500	g
Cipolla a pezzi	1/2	3/4	1	
Lievito di birra fresco o		15	30	g
Lievito secco consentiti		7	15	g

Impostare il programma pane bianco con la crosta scura.

Pane alle patate

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	150	230	300	g
Burro morbido	20	30	40	g
Farina Shar mix B	250	380	500	g
Patata lessa schiacciata	130	200	260	g
Lievito di birra fresco o		15	30	g
Lievito secco consentiti		7	15	g

Impostare il programma pane bianco con la crosta scura.

Pane dolce ai datteri

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	230	380	460	g
Uova	1	1	2	
Zucchero	60	80	120	g
Burro morbido	40	60	80	g
Farina Shar mix B	250	380	500	g
Nocciole tritate	30	45	60	g
Datteri a pezzi	30	45	60	g
Prugne secche tritate	30	45	60	g
Scorza di limone	1/2	3/4	1	
Lievito di birra fresco o		15	30	g
Lievito secco consentiti		7	15	g

Impostare il programma pane dolce con la crosta scura.

Pan brioche

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Latte	230	320	400	g
Uova	1	2	3	
Rhum	2	3	4	cucchiai
Zucchero	70	100	140	g
Burro morbido	25	40	50	g
Farina Shar mix B	250	380	500	g
Lievito di birra fresco o		15	30	g
Lievito secco consentiti		7	15	g

Impostare il programma pane dolce con la crosta scura.

Pandolce al cioccolato

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Latte di soia	250	380	500	g
Zucchero	1	1 1/2	1 1/2	cucchiai
Cioccolato fondente tritato	50	75	100	g
Farina Shar mix B	250	380	500	g
Lievito di birra fresco o		15	30	g
Lievito secco consentiti		7	15	g

Impostare il programma pane dolce con la crosta scura.

Panettone

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua	160	150	320	g
Uova	2	3	4	
Burro morbido	50	80	100	g
Zucchero	90	140	180	g
Vanillina	1	1	1	bustina
Farina Shar mix B	170	250	340	g
Uvetta ammorbidita nel rhum	60	100	120	g
Frutta candita	30	40	60	g
Lievito di birra fresco o		15	30	g
Lievito secco consentiti		7	15	g

Impostare il programma pane dolce con la crosta scura.

NOTA

Utilizzando il programma impasto con gli ingredienti delle ricette precedenti si possono fare panini, pizze, muffin o lo strato di base per le torte salate.

Panini al latte

Ingredienti	**12 pz**	**Unità di misura**
Latte	150	g
Acqua	150	g
Sale	2	cucchiaini
Zucchero	1	cucchiaino
Olio d'oliva	2	cucchiai
Farina Shar mix B	200	g
Farina Bi-Aglut per pane	150	g
Lievito di birra fresco o	16	g
Lievito secco consentiti	8	g

L'acqua può essere sostituita con il latte.
Impostare il programma impasto.
Dividere l'impasto in 12 parti uguali. Fare con la mani unte d'olio con ciascuno la forma di una sfera di 2-3 cm di diametro e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Mettere i panini a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 30 minuti. Estrarli dal forno, e infornare a 180 gradi per 30 minuti.

Focaccia alle olive

Ingredienti	1 pz	Unità di misura
Acqua	130	g
Olio d'oliva	4	cucchiai
Tuorlo d'uovo	2	
Farina Shar mix B	250	g
Olive verdi denocciolate	80	g
Lievito di birra fresco o	20	g
Lievito secco consentiti	10	g

Impostare il programma impasto.
Per una focaccia **ALTA**: stendere l'impasto su una teglia, aggiungere 2 cucchiai di olio d'oliva, 2 cucchiai di acqua e un pizzico di sale, coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare in luogo tiepido per 30 minuti.
Successivamente rimuovere la pellicola, guarnire, se si desidera, con 4 cucchiai di olive o rosmarino, cuocere nel forno già caldo a 200 gradi per 25-30 min.
Per una focaccia **BASSA**, stendere l'impasto su una teglia, guarnire con olio, acqua, sale e olive e cuocere nel forno già caldo a 200 gradi per 25-30 min.
All'impasto possono essere aggiunti 90 g di filetti di acciughe sott'olio.

Pizza con farina di riso

Ingredienti	2 pz	Unità di misura
Acqua	320	g
Olio d'oliva	4	cucchiai
Amido di mais	200	g
Farina di riso	300	g
Sale	1	cucchiaio
Lievito di birra fresco o	20	g
Lievito secco consentiti	10	g

Impostare il programma impasto e seguire le indicazioni riportate nella ricetta della pizza.

Pizza

Ingredienti	2 pz	Unità di misura
Acqua	600	g
Olio d'oliva	1	cucchiai
Farina Shar mix B	500	g
Sale	1	cucchiaio
Lievito di birra fresco o	20	g
Lievito secco consentiti	10	g

Impostare il programma impasto e seguire le indicazioni riportate nella ricetta della pizza.

Pizza con patate

Ingredienti	**2 pz**	**Unità di misura**
Acqua	300	g
Patata lessa schiacciata	260	g
Farina Bi-Aglut	500	g
Sale	1	cucchiaio
Lievito di birra fresco o	20	g
Lievito secco consentiti	10	g

Impostare il programma impasto e seguire le indicazioni riportate nella ricetta della pizza.

Plumcake bianco e nero

Ingredienti	**700 g**	**Unità di misura**
Burro morbido	200	g
Uova	5	
Zucchero	250	g
Farina Shar mix B	250	g
Cacao in polvere	30	g
Lievito per dolci consentito	1/2	bustina

Impostare il programma dolci.
Spolverare con zucchero a velo prima di servire.

Torta al cioccolato

Ingredienti	**800 g**	**Unità di misura**
Burro morbido	120	g
Uova	3	
Latte	200	g
Zucchero	200	g
Farina di mais macinata fine	300	g
Succo di limone	1	cucchiaino
Lievito per dolci consentito	1	bustina

Impostare il programma dolci.
Guarnire con crema al cioccolato prima di servire.

Torta allo yogurt

Ingredienti	**700 g**	**Unità di misura**
Yogurt naturale	125	g
Olio d'oliva	60	g
Uova	3	
Zucchero	200	g
Farina Bi-Aglut	250	g
Sale	1	pizzico
Lievito per dolci consentito	1	bustina

Impostare il programma dolci.

Torta alle carote

Ingredienti	**700 g**	**Unità di misura**
Carote grattate	250	g
Succo di limone	1/2	
Uova	5	
Zucchero	200	g
Amido di mais	80	g
Farina di mandorle	200	g
Sale	1	pizzico
Lievito per dolci consentito	1/2	bustina

Impostare il programma dolci.

Torta di castagne

Ingredienti	**700 g**	**Unità di misura**
Latte	400	g
Succo di'arancia	1	
Scorza d'arancia	1	
Uvetta sultanina	1	cucchiaio
Farina di castagne	150	g
Farina Shar mix B	150	g
Sale	1	pizzico
Lievito per dolci consentito	1/2	bustina

Impostare il programma dolci.

Torta di riso

Ingredienti	**700 g**	**Unità di misura**
Riso cotto in 80 g di latte	200	g
Uova	3	
Burro ammorbidito	50	g
Zucchero	100	g
Cacao amaro in polvere	50	g
Uvetta sultanina ammorbidita nel rhum	70	g
Sale	1	pizzico
Lievito per dolci consentito	1/2	bustina

Impostare il programma dolci.

Torta sacher

Ingredienti	700 g	Unità di misura
Burro morbido	250	g
Uova	4	
Tuorlo d'uovo	1	
Zucchero	150	g
Cacao amaro in polvere	50	g
Farina Shar mix B	100	g
Noci tritate	20	g
Lievito per dolci consentito	1/2	bustina

Impostare il programma dolci.
Guarnire con la glassa preparata con 100 g di cioccolato fondente.

Torta moretto

Ingredienti	700 g	Unità di misura
Latte	250	g
Zucchero	300	g
Farina Shar mix B	100	g
Amido di mais	50	g
Fecola di patate	50	g
Cacao amaro in polvere	100	g
Lievito per dolci consentito	1	bustina

Impostare il programma dolci.
Guarnire con lo zucchero a velo prima di servirla.

Impasto per gnocchi di patate

Ingredienti	700 g	Unità di misura
Uova	1	
Patata lessa schiacciata	500	g
Farina Bi-Aglut	200	g
Parmigiano grattato	50	g
Sale	1	pizzico

Impostare il programma impasto e seguire le istruzioni dei gnocchi di patate.

Impasto per pasta frolla

Ingredienti	700 g	Unità di misura
Uova	2	
Burro morbido	200	g
Vin santo	2	cucchiai
Zucchero	120	g
Farina Shar mix B	300	g
Sale	1	pizzico

Impostare il programma impasto e seguire le istruzioni della pasta frolla.

Impasto per babà rustico

Ingredienti	700 g	Unità di misura
Latte	150	g
Uova	2	
Burro morbido	50	g
Farina Shar mix B	250	g
Sale	1	cucchiaino
Lievito di birra fresco o	20	g
Lievito secco consentiti	10	g

Impostare il programma impasto e seguire le istruzioni delle rotelle napoletane.
Se si desidera l'impasto farcito con 50 g di mortadella, 50 g di prosciutto cotto e 60 g di formaggio può essere cotto nello stampo con il programma cottura di 1 ora.

RICETTE CON LIEVITO NATURALE

Lievito naturale

Il lievito naturale è un composto ottenuto dalla fermentazione spontanea di un impasto composta da farina di frumento e acqua (o yogurt naturale), nel quale sono presenti microrganismi; essi si riproducono alimentandosi di zuccheri semplici (saccarosio) e in parte di quelli complessi contenuti nell'amido delle farine. Gli zuccheri vengono principalmente trasformati in gas (anidride carbonica) e in alcool. L'insieme di queste attività è detta fermentazione e costituisce la parte più importante delle paste lievitate.
L'anidride carbonica prodotta induce a un aumento di volume dell'impasto (lievitazione) che viene contrastato dalla struttura glutinica della farina che, essendo elastica, si oppone all'espansione del gas racchiudendolo all'interno di alveoli. Per questo motivo si consiglia di utilizzare farine con un valore W intorno a 380 (farina Manitoba; si veda paragrafo "Conosciamo gli ingredienti").
Con questo processo si ottiene un impasto poroso che, durante la cottura, si trasforma in prodotto morbido e soffice, conservando al lungo queste qualità che sono la caratteristica delle paste lievitate.
I prodotti ottenuti con il lievito naturale hanno però bisogno di tempi di lievitazione più lunghi perché avvengano le modificazioni sopra citate.

NOTA: tutti gli ingredienti (acqua, frutta, yogurt) devono essere a temperatura ambiente.

Base per lievito naturale:

Ingredienti	**200 g**	**Unità di misura**
Yogurt naturale o acqua	25	g
Frullato di frutta	25	g
Farina bianca 0	100	g

Frutta ricca di sostanze zuccherine: albicocca, mela, uva.

Impostare il programma impasto; al termine lasciarlo riposare in un bagno di acqua per 48 ore a temperatura ambiente o finché non viene a galla. Prelevare l'impasto, strizzarlo leggermente, avvolgerlo in un telo di cotone con lo spago e conservarlo per 24 ore a temperatura ambiente.
Con il lievito ottenuto procedere ai rinfreschi tenendo presente che per la panificazione sono necessari 2 rinfreschi, per i prodotti di pasticceria (panettone, pandoro, colomba, babà) ne sono necessari 3.

1° rinfresco: eliminare le croste dal lievito madre conservato in telo e immergerlo in un bagno di acqua tiepida a 38 gradi per 45 minuti; prelevare l'impasto, strizzarlo leggermente e introdurlo nello stampo, aggiungere una quantità di farina bianca 0 o Manitoba pari al suo peso e 1/3 del suo peso di acqua, avviare il programma impasto e lasciarlo lievitare per 3 ore a temperatura ambiente.
2° rinfresco: eliminare le croste e ripetere le operazioni descritte per il 1° rinfresco, lasciandolo lievitare per altre 3 ore.
Quando necessario procedere al:

3° rinfresco: eliminare le croste e ripetere le operazioni descritte per il 1° rinfresco, lasciandolo lievitare per altre 3 ore.
Si è così ottenuto il lievito naturale che può essere conservato:

- a temperatura ambiente se si prevede di utilizzarlo entro le 24 ore successive
- in frigorifero avvolto in un telo di cotone rinfrescandolo (come spiegato sopra) ogni 5-7 giorni
- in freezer in un contenitore di plastica a bagno d'acqua che a sua volta si congelerà; può rimanere conservato per mesi. Per l'utilizzo, lasciar scongelare il recipiente per 2 giorni a temperatura ambiente, estrarlo dall'acqua e lasciarlo riposare un altro giorno prima di utilizzarlo.

Abbiamo ottenuto un buon lievito naturale? Se l'impasto ha un aspetto bianco, con poca crosta e quando si apre ha un'acidità pungente, soffice e con alveoli allungati, allora la risposta è: sì!!
Si possono definire alcune caratteristiche per indicare la qualità del lievito:

- MATURO: sapore leggermente acido, pasta bianca soffice, con alveoli allungati
- TROPPO FORTE: sapore acido-amaro, colore grigiastro con alveoli rotondi (correzione: tagliarlo a fette e metterle in acqua a 21 gradi con 2 g di zucchero per litro per 30 minuti; procedere al rinfresco con le seguenti dosi: 1 di lievito, 2 di farina e 1 di acqua. Procedere a rinfreschi successivi finché non viene a galla in 3 ore).
- TROPPO DEBOLE: sapore acido dolciastro, colore bianco e con pochi alveoli (correzione: rinfrescarlo con le seguenti dosi 1 di lievito, 0,75 di farina, 0.40 di acqua e 3 g di zucchero. Procedere a rinfreschi successivi finché non viene a galla in 3 ore).
- INACIDITO: sapore di acido acetico, odore formaggioso, colore grigiastro, pasta vischiosa (rinfrescarlo con le seguenti dosi: 1 di lievito, 2 di farina, 1 di acqua, 0,1 di tuorlo d'uovo e 3 g di zucchero. Procedere a rinfreschi successivi finché non viene a galla in 3 ore).

Pizza / focaccia con lievito naturale

Ingredienti	**2 teglie**	**Unità di misura**
Acqua tiepida	80	g
Latte	100	g
Lievito naturale	200	g
Zucchero	1	pizzico
Olio	1	cucchiaio
Sale	1 1/2	cucchiaini
Farina bianca 0	400	g

Lasciare lievitare per 5-6 ore nel cestello coprendo la macchina con una coperta. Al termine seguire le indicazioni riportate nella ricetta della pizza; estrarre un pezzo di impasto per ottenere la nuova base per un nuovo lievito.
In alternativa al lievito naturale descritto nella ricetta precedente si può utilizzare il seguente che richiede meno tempo:

Lievito naturale (per la prima pizza)

Ingredienti	**200 g**	**Unità di misura**
Acqua	100	g
Farina bianca 0	100	g
Lievito di birra	12	g

Impostare il programma impasto e lasciarlo lievitare fino a 12 ore. Si è così ottenuto il lievito naturale per la pizza o focaccia.

Pane con lievito naturale

Ingredienti	**500 g**	**750 g**	**1 kg**	**Unità di misura**
Acqua tiepida	150	180	300	g
Lievito naturale	150	200	250	g
Zucchero	1	1	1	pizzico
Olio	1	1 1/2	2	cucchiai
Sale	1	1 1/2	2	cucchiaini
Farina bianca 0	300	400	600	g

Impostare il programma pane bianco e fermare la macchina prima della cottura. Estrarre un pezzo di impasto per ottenere la nuova base per un nuovo lievito. Lasciare lievitare per 5-6 ore nel cestello coprendo la macchina con una coperta. Al termine avviare il programma cottura per 1 ora oppure sagomare l'impasto della forma desiderata lasciarlo lievitare sulla carta forno nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento. Cuocerlo nel forno tradizionale a 190 gradi per 20-30 minuti.
In alternativa al lievito naturale descritto nella ricetta precedente si può utilizzare il seguente che richiede meno tempo:

Lievito naturale (per la prima panificazione)

Ingredienti	**200 g**	**Unità di misura**
Acqua	100	g
Farina bianca 0	100	g
Lievito di birra	5	g

Impostare il programma impasto e lasciarlo lievitare fino a 12 ore. Si è così ottenuto il lievito naturale per il pane.

La ricetta del pane bianco con lievito naturale può essere considerata come partenza per ottenere tutti i tipi di pane (presenti in questo libro) aggiungendo gli opportuni ingredienti.

Treccia al burro con lievito naturale

Ingredienti	1 pz	Unità di misura
Latte	250	g
Uova	1	
Tuorlo d'uovo	2	
Burro morbido	100	g
Lievito naturale	100	g
Zucchero	1	cucchiaio
Malto	1	cucchiaino
Sale	2	cucchiaini
Farina bianca 0	500	g

Avviare il programma impasto. Estrarre un pezzo di impasto per ottenere la nuova base per un nuovo lievito.
Dividere l'impasto in 3 parti uguali, stendere per una lunghezza di 60 cm. Fissare le estremità da una parte e formare una treccia e fissare bene anche la fine. Spennellare con 1 uovo sbattuto e lasciarlo lievitare per 5 ore nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento. Infornare a 190 gradi per 30 minuti.
Variante alle uvette: aggiungere 70 g di zucchero, la scorza di una arancia e 50 g di uvetta.

Baguette francesi con lievito naturale

Ingredienti	2 pz	Unità di misura
Acqua	200	g
Lievito naturale	50	g
Sale	1	cucchiaini
Farina bianca 0	200	g
Farina manitoba	100	g

Avviare il programma impasto. Estrarre un pezzo di impasto per ottenere la nuova base per un nuovo lievito.
Dividere l'impasto in 2 parti uguali. Dare a ciascuno una forma allungata e fare delle incisioni oblique; disporli poi ben distanti tra loro sulla carta forno. Spennellare la superficie con acqua salata e lasciarli lievitare per 3 ore nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento. Infornare a 190 gradi per 20-30 minuti.

Panettone con lievito naturale

Dosi per 1 panettone da 1 kg circa.
1° impasto:

Ingredienti	1 kg	Unità di misura
Acqua tiepida	100	g
Lievito naturale	75	g
Tuorlo d'uovo	1	
Burro morbido	50	g
Zucchero	60	g
Farina manitoba	110	g
Farina bianca 00	110	g

Impostare il programma impasto e lasciarlo lievitare per 12 ore.

2° impasto:

Ingredienti	1 kg	Unità di misura
Acqua tiepida	60	g
1° impasto	520	g
Tuorlo d'uovo	2	
Burro morbido	35	g
Zucchero	70	g
Sale	1	cucchiaino
Uvetta sultanina	180	g
Farina manitoba	75	g
Farina bianca 00	75	g

Impostare il programma impasto e lasciarlo lievitare per 4 ore.
Al termine impostare il programma cottura per 1 ora, verificando se risulta necessario prolungare la cottura.
A scelta l'impasto può essere tolto dallo stampo e inserito nell'apposita forma di carta o di alluminio per panettone e lasciarlo lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 6 ore. Cuocere in forno a 200 gradi per 1 ora e 15 minuti.

Colomba pasquale con lievito naturale
Dosi per 1 colomba da 1 kg circa.
1° impasto:

Ingredienti	1 kg	Unità di misura
Acqua tiepida	100	g
Lievito naturale	90	g
Tuorlo d'uovo	2	
Burro morbido	70	g
Zucchero	60	g
Farina manitoba	250	g

Impostare il programma impasto e lasciarlo lievitare per 12 ore.

2° impasto:

Ingredienti	1 kg	Unità di misura
Acqua tiepida	20	g
1° impasto	600	g
Tuorlo d'uovo	3	
Burro morbido	60	g
Zucchero	60	g
Miele	1/2	cucchiaio
Sale	1	cucchiaino
Canditi	120	g
Vanillina	1/2	bustina
Farina bianca 00	125	g

Impostare il programma impasto. Adagiare l'impasto nello stampo di carta o di alluminio per colomba e lasciarlo lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 5 ore.

Preparare la glassa con i seguenti ingredienti:

Ingredienti		Unità di misura
Mandorle dolci tritate	30	g
Zucchero	70	g
Albume d'uovo	2	

Amalgamare gli ingredienti fino a ottenere una pasta spalmabile e poi stenderla sulla superficie della colomba; cospargere con mandorle intere e granella di zucchero e spolverare con zucchero a velo.
Cuocere in forno a 200 gradi per 1 ora.

Pandoro con lievito naturale

Dosi per 1 pandoro da 1 kg circa.
1° impasto:

Ingredienti	1 kg	Unità di misura
Acqua tiepida	110	g
Lievito naturale	90	g
Tuorlo d'uovo	2	
Burro morbido	70	g
Zucchero	60	g
Farina manitoba	250	g

Impostare il programma impasto e lasciarlo lievitare per 12 ore.

2° impasto:

Ingredienti	1 kg	Unità di misura
1° impasto	600	g
Tuorlo d'uovo	2	
Uova	2	
Burro morbido	130	g
Zucchero	70	g
Sale	1	cucchiaino
Vanillina	1	pizzico
Farina bianca 00	120	g

Impostare il programma impasto. Adagiare l'impasto nello stampo di carta o di alluminio per pandoro e lasciarlo lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 5 ore.
Cuocere in forno a 200 gradi per 1 ora.
Spolverare con 2 cucchiai di zucchero a velo prima di servirlo.